

給食だより もぐもぐ

令和7年度3月号
香川県立香川中部支援学校



1年間の振り返りをしよう!



いよいよ3月、今の学年で過ごす日も残りわずかとなりました。皆さんは、日々の給食からどんなことを学んできたでしょうか？ この1年間の振り返り、できたことをチェックしてみましょう。

<p>きゆうしやく まえ 給食の前に て 手をきれいに あら 洗えましたか？</p>	<p>しよくじ 食事のあいさつは こころ こ 心を込めて い 言えましたか？</p> <p>いただきます</p>	<p>ただ つか おはしを正しく使う ことができたか？</p>	<p>チェック</p> <input checked="" type="checkbox"/>
<p>あじ よくかんで味わって た 食べられましたか？</p>	<p>よ バランスの良い しよくじ 食事のとり方が わかりましたか？</p> <p>バランス</p>	<p>じぶん ひつよう りよう 自分に必要な量を かんが えて食べるこ う ができましたか？</p>	
<p>ちいき た もの 地域でとれる食べ物を し 知ることができましたか？</p>	<p>ぎょうじしよく きょうどりようり 行事食 や 郷土料理 し について知ること ができましたか？</p>	<p>たの きゆうしよくじ かん す 楽しい給食時間を過 ごせましたか？</p>	

給食レシピ

ごしき ～五色なます～

ざいりよう ぶんりよう にんぶん
材料と分量 (4人分)

- 大根 1/4本
- きゅうり 1本
- にんじん 1/2本
- きざみ昆布 1g
- れんこん 40g
- 酢 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1/4



つく かた 作り方

- ① ボウルで調味料を合わせておく。
- ② 大根、きゅうり、にんじんは太めの千切り、れんこんはいちょう切りにする。
- ③ 鍋に湯を沸かし、にんじん、れんこん、大根、きゅうり、きざみ昆布の順番で加え、少し食感が残るくらいに茹でる。
- ④ ざるにあげ、熱いうちに①と合わせてできあがり。

いろいろあざやかななますです。れんこんが入ることで食感がよくなり、昆布が入ることでうま味がUP!

