

がついつか きん つうしん
3月5日（金）すくすく通信

スナップ えんどう



いけざわ
池沢 たくみさん

きょう 今日のスナップえんどうは、田皆小校区の畑で、

いけざわ 池沢 たくみ さんが大事に育てていただきました。

サッとゆでて、色鮮やかに仕上げました！うすーく

しおあじ 塩味がついています。そざい あじ 素材の味を

あじ 味わっていただきましょうね。

ひとり 一人4～5本が配膳の目安です。



らっかせい ごもくに
落花生の五目煮も

いっしょうけんめいつく
ごはんも一生懸命作りました！

おいしく、たのしく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつようか
3月8日（月）すくすく通信



たみなちゅうせい かんが 田皆中生が考えた

にゅうし おうえん 入試応援メニュー

きょう きゅうしょく た みなちゅう としよぶ た こんだて
今日の給食は、田皆中図書部が立てた献立です。

ちゅうがく ねんせい じょうきゅうがっこう にゅうがく しけん
中学3年生になると、上級学校に入学するための試験があ

ります。明日から始まる入試に向けて考えたメニューです。

あたま かいてん よ かばや と い
頭の回転が良くなるように、いわしの蒲焼きを取り入れまし

た。今日の給食を食べて、自分自身のベストを尽くせるように

がんばってくださいね！



たみなちゅう としよぶ
田皆中・図書部のみなさん♪

がつとおか すい つうしん
3月10日(水) すくすく通信

ぼうさい かんが ひ 防災について考える日

ひ じょうしょく きゅうきゅう 非常食(救給カレー)

いま ねんまえ ねん がつ にち ひがしにほんだいしん
今から 10年前の 2011年3月11日に、東日本大震

さい お とうほくちほう ちゅうしん きょだい じしん つなみ
災が起きました。東北地方を中心に巨大な地震と津波

により、多くの方々が被害を受けました。

ちな きゅうしょく さいがい そな ひじょう
知名の給食センターでは、災害に備えて、非常
しょく びちく きょう こんだて
食を備蓄しています。今日の献立は、あまりバランス
よ びじょうじたい しょく
が良くありませんが、非常事態には、このような食
じ ていきょう きかい ぼうさい かんが
事が提供されます。この機会に、防災について考え
てみましょう。



きょう わん つか た
今日は、お椀を使わずに、食べることができます。

3月15日（月）すくすく通信

たみなちゅうせい かんが
田皆中生が考えた

そつぎょう いわ こんだて
卒業お祝い献立



きょう きゅうしょく た みなちゅうほんぶ た そつぎょう いわ こんだて
今日の給食は、田皆中本部が立てた『卒業お祝い』の献立

です。

いわ が せきはん と い
お祝いに欠かせない「お赤飯」を取り入れました。また、すまし

じる ひとつひとつ さくら かた ぬ かく い
汁には、ひとつひとつ桜の型にくり抜いて、各クラスに入れて

います。ちゅうがく ねんせい きょう さいご きゅうしょく あじ
中学3年生は今日が最後の給食となります。味わって

た
食べてくださいね。



た みなちゅう ほんぶ
田皆中・本部のみなさん♪

がつ 17日 (水) すくすく通信



たみなしょう ねんせい
田皆小6年生が
かんが こんだて
考えた献立です！

きょう きゅうしょく たみなしょう ねんせい かすが しのん た こんだて
今日の給食は、田皆小6年生の春日 梓杏さんが立てた献立で
す。

ふゆやす しゅくだい しゅん そう つか こんだて
冬休みの宿題で、旬のじゃがいも や ほうれん草を使った献立

かんが とく つく かた
を考えてくれました。特に、キッシュの作り方について、とても

くわ ていねい か さんこう つく
詳しく、丁寧に書いてくれたので、参考にして作りました♪

ち なちゅう はたけ つか
じゃがいもは、知名中の畑でとれたじゃがいもを使っています！



たみなしょう ねんせい かすが しのん
田皆小6年生・春日 梓杏さん

3月19日（金）『食育の日』すくすく通信

ち な ちゅう 知名中の じゃがいも



じゃがいも のおいしい季節になりました ^ ^

知名中生徒のみなさんが一生懸命掘ったじゃがいもを

17～21日の給食に使わせてもらっています。

今日は、素揚げにして、カレー塩をまぶしています。砂

肝（砂ずり）は、噛めば噛むほど良い味が出てきます。

かみかみメニューですので、よく噛んで食べましょう。



3月24日（水）すくすく通信

アーモンドトースト

今日は給食で、「アーモンドトースト」に初挑戦し

ます！

食パン一枚一枚に、丁寧にバターを塗りました！

粉アーモンドと、グラニュー糖をまぶし、250℃のオーブンでトーストしています！

調理員さんの愛情もたっぷりこもった給食です。

味わって食べてくださいね！



調理員さんみんなで、食パン一枚一枚に丁寧にバターを塗りました！



粉アーモンドをまぶして焼いています。