



今年度も残りわずかとなりました。4月に比べると、どの学年の子も体が大きくなり、給食もよく食べるようになりました。この1年間で苦手だった食べ物も少し食べられるようになったなど、成長できたところはあったでしょうか？食事のマナーや給食当番の仕事などはきちんとできたでしょうか？自分自身をふりかえり、来年度にいかしていきましょう。

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 好き嫌いなく何でも食べることができた。 	<input type="checkbox"/> マナーを守って食事をすることができた。 	<input type="checkbox"/> 食べ物に興味を持つことができた。
<input type="checkbox"/> 食事の準備や後片付けに協力することができた。 	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって食べることができた。 	<input type="checkbox"/> 食べ物の命や、食べ物をつくらせてくれた人に感謝の気持ちを持つことができた。
<input type="checkbox"/> 自分で選んで食べるときは、栄養のバランスを考えることができた。 	<input type="checkbox"/> 間食(おやつなど)は、時間と量を決めて食べることができた。(食べ過ぎなかった。) 	<input type="checkbox"/> 朝ごはんは休みの日も欠かさず食べた。

ツナとポテトのヨーグルトグラタン

リクエスト給食人気ナンバーワン!!

【材料(4人分)】

- ★ツナ油漬け 1缶(80g)
(給食ではかつおオイル漬け使用)
- ★プレーンヨーグルト 40g
- ★マヨネーズ 大さじ3
- ★塩コショウ 少々
- ★パプリカ(ピーマン) 1/2個(25g)
- ★こまつな(ほうれん草) 60g
- 冷凍フライドポテト 120g
(じゃがいもを使用する場合はレンジで温める)
- 粉チーズ 適量
- パセリ 適量

【作り方】

- ① ★を全て混ぜ合わせる。
- ② カップにフライドポテトを入れ、①を上のにのせる。
- ③ 粉チーズを振りかけ、200℃に予熱したオーブンで15分程焼く。(焼き時間はあくまで目安ですので調節してください。)
- ④ パセリを振りかけて完成。

火を使用せず簡単に作れるのでぜひお子さんと一緒に作ってみてください!

