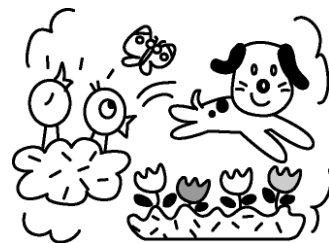


給食センターからこんにちは

3月の中学校の献立より...



☆平成 24 年 3 月 22 日(木)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:822kcal たんぱく質:33.1g

★ご飯

☆鶏のオーロラソースかけ

★磯香和え

☆けんちん汁

★いちごゼリー

☆牛乳

23 年度最後の給食

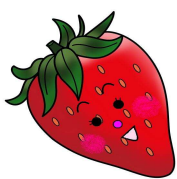
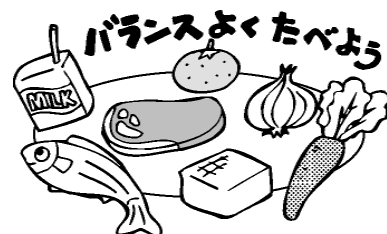
23年度最後の給食です。給食センターでも、いつも以上に心をこめて作りました。

みなさんは1年間を振り返ってみて、苦手なものにもチャレンジして食べることができましたか？

好き嫌いをしないで食べることは、とても大切なことです。誰のためでもなく、自分自身のためになります。勉強や運動、何をするにも健康であることが大切です。4月からまた元気にがんばれるように、これからも苦手な食べ物にもどんどんチャレンジしていきましょう♪

いちご

いちごは江戸時代の終わりにオランダから伝わりました。1960年ごろまでは、5～6月しか食べられませんでした。いろいろな研究により改良され、今では12月が一番多く作られています。クリスマスにケーキを食べるようになってから、1月から4月に多く出回るようになり、冬が旬の果物のように思われがちですが、夏が旬の果物なのです。季節を読む俳句では、夏の季語となっています。



春です

