

3月に入り、まだまだ冷え込む日もありますが、少しずつ暖かくなってきました。
春の訪れは、もうまもなくです。今年度も最後まで安全、安心でおいしい給食の提供を心がけてがんばっていきたいと思っています。一年間、ありがとうございました。

いちねんかん 一年間ありがとうございました



この1年で、どの生徒も心身ともに大きく成長し、たくましくなった様子が見えます。
今後も、日々の給食や食育を通してサポートができるとうれしく思います。
今月は卒業や進級を迎えるみなさんへ、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を提供します。

そつぎょうせい 卒業生のみなさんへ



健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。今、食べている食事は“未来の自分をつくるための重要な土台となります。これから先、自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、迷ったときには、ぜひ給食を思い出してみてください。
みなさんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。



ひなまつりとぎょうじしょく 行事食



ひなまつりは、平安時代に始まった行事です。ひな人形を飾ることで女の子の災いを人形に受けてもらい、子どもの健やかな成長を願いお祝いする日です。ひし餅やあられには、「魔除け」の桃色、「健康」の緑、「清浄」の白色の三色が使われています。
給食でも3月1日にひな祭り献立が登場しました。メニューは、ちらしずし、な花しんじよのすまし汁、ももゼリーです。「な花しんじよのすまし汁は、魚のすり身に小口切りにしたな花を混ぜた、調理士さん手作りのしんじよが入った汁物です。福岡県産ブランドのな花「博多な花おいしい菜」を使用しています。