



給食だより

2026. 3月

新宿区立花園小学校

校長 川崎 勝久

栄養士 野呂 遥夏

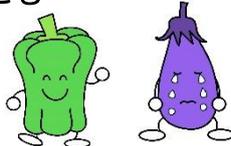


今年度も残すところ1か月、入学当初はなれない手つきで給食の配ぜんをしていた1年生もずいぶん上手になりました。6年生にとっては最後の小学校給食ですね。

春は卒業や入学、進級と節目の季節です。新しい生活を元気にむかえられるように、規則正しい生活をこころがけ、体調管理につとめましょう。

給食時間の過ごし方を振り返ろう

できたことには、しかくの
中に✓をつけてみましょう。

<input type="checkbox"/> 食事の前と後に、石けんで手を 洗い、きれいなハンカチで 手をふいた 	<input type="checkbox"/> みんなで協力して給食の 準備とかたづけ ができた 	<input type="checkbox"/> 「いただきます」「ごちそうさま」 のあいさつが きちんとできた 
<input type="checkbox"/> はしを正しく持つことが できた 	<input type="checkbox"/> 苦手なものにも ちょうせん した 	<input type="checkbox"/> 季節の食べ物や行事食を知る ことができた 

6年生のみなさんへ

いよいよ小学校生活最後の月となりました。「食べること」は生きることです。これからも、「食べること」を大切に心も体も大きく成長して欲しいと願っています。

🔪 給食で人気のデザートレシピです。 🔪

◆キャラメルポテト（4人分）

【材料】

- 揚げ油…適量
- さつまいも…180g
- 砂糖…28g
- 湯…12g
- バター…6.5g

【つくり方】

- さつまいもを小さめの角切にし、カリっとするぐらいまで油で揚げる。（揚げ焼きでもよいです。）
- 砂糖とバターをフライパンにいれ温めてから、湯をいれ混ぜ合わせてキャラメルを作る。
（キャラメルの目安の色はきつね色）
- ①の揚げたさつまいもと、②のキャラメルを絡めて完成。
キャラメルは火からおろすと、固くなりやすいので手早く絡めます。

