

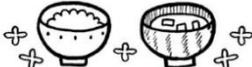
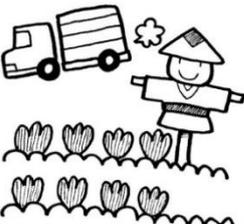
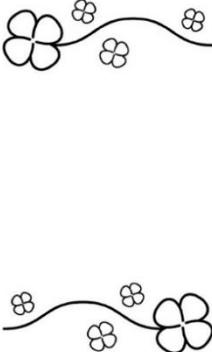
給食だより

令和4年4月18日
横浜市立神奈川小学校
校長 田名部 和美
栄養教諭 大坪 彩理奈

入学・進級おめでとうございます。13日から給食が始まりました。1年生は慣れないながらも当番活動に取り組み、6年生は1年生の片付けのお手伝いをしています。

給食はお腹を満たし栄養を補給するだけでなく、学校教育の一環として望ましい食習慣の形成や食に関する理解を深めるといった学校における食育の推進も目的としています。子どもたちの健康を考え、安全でおいしい給食を心がけていきたいと思えます。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができ、判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

給食の献立

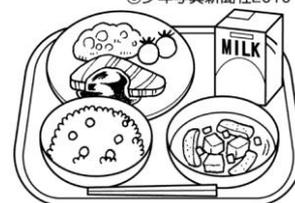
給食には国が定めた栄養量の基準があり、それをもとに献立が作られています。横浜市では統一の基準献立を実施し、よこはま学校食育財団を通じて物資を共同購入しています。毎月基準献立予定表を配布しますので、ご覧になってください。学校独自の献立を実施する場合は、給食だよりにてお知らせします。

よこはま学校食育財団のホームページ <https://www.ygs.or.jp/>
給食で使用する物資の産地や、その月に使用する加工品の食物アレルギーに関する情報、基準献立、食育講座、給食レシピについて紹介されています。

主食 週3.5回のごはんには、白飯のほかに食物繊維が豊富な胚芽ごはんや麦ごはんも取り入れています。パンには卵の使用はありません。揚げパンは学校で作っています。

飲み物 牛乳（200ml）がほぼ毎日付きます。発酵乳が出ることもあります。

主菜・副菜 季節の食材や行事食を取り入れるようにし、魚・豆・海藻類を積極的に使うようにしています。



神奈川小の給食

調理員・調理アルバイト・栄養教諭により、校内の給食室で約380人分の給食を作ります。平成25年度に改修工事を行った比較的新しい施設です。

1か月の給食費

児童 4600円
 （1食平均 270円）
 教職員 5000円（同 300円）

おしらせ

- 4月の献立について
 - ・ 春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。（さわら・キャベツ・みつば・晩柑）
 - ・ 初めて給食を経験する1年生が食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。（ツナそぼろ・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・魚フライ・ペンネミートソース）
 - ・ 横浜市スポーツ振興課との取組として、「ベ이스ターズ^{せいせいりょう}青星寮カレー」を取り入れました。

横浜市食育キャラクター
 バランスイーナちゃん



お願い

- 給食用に清潔なハンカチかタオル、マスク、帽子を用意してください。帽子はご家庭で用意をお願いします。
- 給食当番の時は週末に白衣を持ち帰りますので洗濯をお願いします。状態の悪いものがありましたら、担任までお知らせください。
- 食物アレルギーがあり学校で食べさせてはいけないものがある場合は、担任まで必ずお知らせください。対応を検討する際の資料として、指定の書類の提出をお願いしています。



<今月の食に関する指導のねらい>

- 楽しい給食・・・準備や後片付けを手際よくし、楽しく食べることができる
- いろいろな食べ物・・・いろいろな食べ物を知る



1年生を迎える会では2年生が人気の給食について紹介してくれました。2年生の好きな給食ベスト3の中に「みそ汁」が入っていたのには驚きました。毎月配付される献立表をみて、ご家庭でも給食のことを少し話題にしてみたいと思います。

