

給食だより



令和3年12月号
横浜市立丸山台小学校
校長 倉本 恵
栄養職員 山根 洋子

2021年も残りわずかとなりました。これから、冬至、大みそか、お正月などのさまざまな行事があるので、行事食を食べて食文化を楽しむためにも、体調をととのえてすごしましょう。

献立について



<12月>

- ・冬至にちなんだ食品を使った 献立を取り入れました。(かぼちゃのそぼろあんかけ)
- ・体が温まる献立を多く取り入れました。(呉汁、たらちり、つみれ汁、みそ汁、野菜スープ、かぶのスープ煮、ボルシチ、野菜のスープ煮、いんげん豆のクリームシチュー、ほうとう)
- ・風邪を予防する働きのある食品を多く取り入れました。(だいこん、かぶ、はくさい、ブロッコリー、こまつな、ほうれんそう、ねぎ、りんご)
- ・旬の魚を使った献立を取り入れました。(たらちり、さばのあんかけ、はたはたのから揚げ)

<1月>

- ・日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。(白玉ぞう煮、なます)
- ・給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
 - 給食の歴史を伝える献立(ごはん、うめぼし、焼きのり)
 - 横浜に関わりの深い献立(すき焼き風煮)
 - 給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立(とんカツ)
- ・冬においしい旬の食品を取り入れました。
(ぶり、たら、ほうれんそう、こまつな、ごぼう、はくさい、だいこん、みずな、しゅんぎく、みかん、ぽんかん)



独自献立について



12月18日(土)の給食は独自献立です。

はいがごはん カレーピラフの具 牛乳

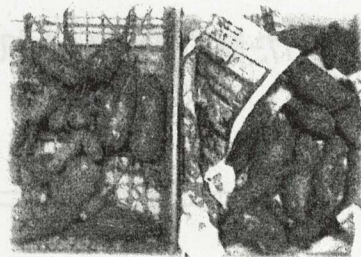
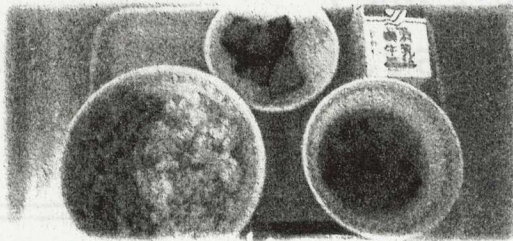
ホットマリネ 湘南ゴールドゼリー



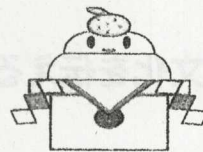
湘南ゴールドは神奈川県が開発したみかんです。爽やかな香りを生かしたゼリーが提供されます。

◆11月15日(月)の献立◆

・大学いもに2年生が一生懸命作ったさつまいもが使われました。
大切に育ててくれてありがとうございます。とても、おいしかったです。



おうちのかたへ



今年の給食は、12月22日(水)で終わり、来年は1月11日(火)より始まります。

冬休みに自宅で保管している白衣のボタンがとれていたり、帽子やそでのゴムが切れていたりする場合には、お手数ですができる範囲での補修をお願いいたします。

また、洗濯・アイロンがけ(消毒のため)を必ずしていただき、気持ちよく使えるようにご協力をお願いします。