

食育だより7月号



令和3年6月25日
横浜市立都田西小学校
校長 三橋 淳子
栄養教諭 山極 昌代

* 7月の献立から

- 七夕にちなんだ献立を取り入れました。(すましそうめん)
- 食欲が増す献立を取り入れました。(夏野菜のカレー、カレービーンズシチュー、きゅうりの梅肉あえ 白身魚のチリソース、タッカルビ、チリコンカン)
- 夏休み中の参考になる主食・主菜・副菜がそろった食事を取り入れました。(ごはん・牛乳・煮魚・即席漬・豚汁・焼きのり)
- 夏野菜を使った献立を多く取り入れました。(夏野菜のカレー・夏野菜のスパゲティ・とうがんのスープ・きゅうりの梅肉あえ・えだまめ・ゆでとうもろこし・ゴーヤチャンプルー)
- 東京オリンピック・パラリンピックにちなみ、前回の開催地であるブラジルの料理を取り入れました。(ピカジーニョ)(牛肉・じゃがいも・たまねぎ・トマト・にんじんをオリーブ油・にんにくで炒め、クミンパプリカ・酢・塩・こしょうで味をつけ煮込んだ料理です。)



* 都田西小の給食

- 今月の横浜市内産野菜はキャベツ・こまつな・じゃがいも・トマト・とうもろこしの予定です。

*7月の給食は16日(金)まで、夏休み明け 都田西小の給食は8月31日(火)からです。
(基準献立は9月1日(水)からです。)

*8月31日(水)の献立は バンズパン・牛乳・焼肉バーガーの具・野菜のスープ煮・ミックスフルーツを予定しています。

*16日(金)給食当番をしたお子さんが白衣を持ち帰りましたら、洗濯・アイロンがけをして、19日(月)に学校へ持たせてください。よろしくお願いいたします。

* 「子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理」の募集について

本年も学校と家庭との連携を深める活動の一環として、神奈川県学校栄養士協議会で、「子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理」を募集します。ご家庭の味をお知らせいただき、これからの学校給食の献立作成に役立てていきたいと思っております。

つきましては、ご家庭でお子さまに喜ばれている料理でかながわ産の食材を使用したものがございましたら、裏面「料理カード」に材料名、作り方を記入し、ご応募ください。(オリジナル料理でなくても、ご家庭でよく作っている料理ならかまいません。)7月9日(金)までに担任を通して栄養教諭 山極まで提出してください。

「かながわブランド」で検索すると、より詳しい情報がご覧いただけます。

<http://www.kanasan-no-hatake.jp/brand/index.html>



