

食育だより6月号



令和5年6月6日
横浜市立都田西小学校
校長 三橋 淳子
食育推進委員会

* 6月の献立から

- 食育月間にちなみ、学校における食育の重要性や日本の食文化などを伝える献立を取り入れました。
- 日本の伝統的な食品を取り入れました。(梅干し・納豆・割り干しだいこん・切干しだいこん)
- 開港記念日にちなみ、開港の地である横浜の国際色豊かな食を意識して、横浜に関わりの深い国々の料理、ゆかりのある献立を取り入れました。(チンジャオロースー・ビビンバ・ラタトゥイユ・スパゲティナポリタン)
- 「歯と口の健康週間」にちなみ、かみごたえのある食品を取り入れました。(きびなごフライ・割り干しだいこん・ちくわの磯辺揚げ・きんぴら)
- はま菜ちゃん料理コンクール入賞作品を取り入れました。(うまうま健康ピーマン炒め)
- 横浜市スポーツ振興課との取り組みとして「ベ이스ターズ青星寮カレー」を取り入れました。
- 旬の食品を多く取り入れました。(きゅうり・トマト・さやいんげん・なす・メロン・あんず・きびなご・いわし・あじ)

* 都田西小の給食

○6月の横浜市内産野菜はこまつな・にんじん・キャベツ、中旬より、たまねぎ・じゃがいもの予定です。

* 5月10日に「いちごソース」を取り入れました！



3月・5月と2回取材し、都筑区池辺町で農業を続ける思いを教えてくださいました。給食時間に放送で全校に伝えました。



生産者から
「子どもたちを含め、地域の人がおいしかったですよとってくれることがとてもうれしい。」との話でした。



いちごと黄桃缶



ミキサーをかけ、煮込む。



収穫して冷凍されたいちごを洗浄し、黄桃缶とともにミキサーにかけ、砂糖を入れて煮ました。池辺町のいちごがとても甘かったので、砂糖の量は少なめで作ることができました。



5/10(水) 麦ご飯 牛乳 回鍋肉
茎わかめスープ・アイスクリーム・いちごソース



生産者の方へ・食べた感想

- ・おいしいいちごをありがとうございました。甘味・酸味がありおいしかったです。
- ・いちごソースをまた食べたいです。