



食育だより

令和5年4月17日
横浜市立矢部小学校
校長 山口 恭史
栄養教諭 芦野 文香

❀ご入学・ご進級おめでとうございます❀

今年度も給食が始まりました。今年度は新入生118名を迎え、児童・教職員合わせて約740食の給食を作っていきます。子どもたちが喜び、食育の生きた教材となる給食として、安全でおいしく提供できるように心がけていきたいと思ひます。よろしくお祈ひします。

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・あまなつみかん)



さわら



キャベツ



みつば



ばんかん

☆初めての給食を経験する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。

(ツナとぼろ・肉じゃが・生揚げのとぼろ煮・魚フライ・ペンネミートソース)

矢部小学校の給食

☆給食の時間は12:00~12:45の45分間です。(準備・片付けを含む)

☆給食室のスタッフ

本校では調理業務を民間委託しています。今年度も引き続き富士産業(株)に委託しています。調理員は 正社員 3名 パート社員 8名です。以上のメンバーで約740食を作ります。

☆食物アレルギー対応について

本校では、食物アレルギーの除去食の対応を行っています。年度途中でも対応が必要になりましたら学校へご連絡ください。

その他、食物アレルギーだけでなく、学校給食についての疑問や栄養相談など栄養士に聞きたいことがございましたらお気軽にお問ひ合わせください。

今年度より矢部小学校に着任しました栄養教諭の芦野文香です。安全でおいしい給食づくりを頑張ります。



身じたくをしっかりと整えましょう(お子さんと一緒にご確認ください)

給食当番の身じたくチェック

毎日清潔な
給食帽子、マスク、
タオルを忘れずに！



- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ぼうしに
かみの毛を
きちんと入れている | <input type="checkbox"/> マスクは
鼻まで
おおっている |
| <input type="checkbox"/> 清潔な白衣を
着ている | <input type="checkbox"/> つめを短く
切っている |
| <input type="checkbox"/> 手を石けんで
きれいに洗った | |

保護者の方へ



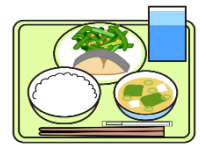
☆給食を配膳する間は必ずマスク・帽子を着用します。また、ランチョンマットを敷いて食べます。給食のある日は毎日清潔なマスク・帽子・ランチョンマットを用意してください。また、すべての物に記名をお願いします。

☆給食当番になった場合、週末に白衣を持ち帰ります。お手数ですが、洗濯とアイロンがけをお願いします。アイロンは加熱により殺菌の効果が期待されます。週明けには忘れずに学校へ持たせるようにお願いします。また、持ち帰った際にボタンがとれていたり、袖口のゴムがのびていたりしたら、修繕をお願いします。
(ボタンやゴムの替えは学校に用意がございます。)



☆給食費は、1か月4,600円です。給食費は、子どもたちにおいしい給食をつくるための食材費になります。未納などごさいませんように残高のご確認等、ご協力をお願いします。また、病気等の理由により14日以上連続して給食を食べない場合は、減額連絡票の提出により、提出日の翌日以降から減額の対象となります。詳しくは学校へご連絡ください。

☆毎月、横浜市の基準献立表を各ご家庭に配付します。献立の内容や食べたときの様子など、お子さんとお話しいただき、給食に関心をもてるようにお願いします。献立表には、中学年(3・4年生)の材料の目安量が明記されています。配付された献立表から内容を変更する場合は食育だよりでお知らせします。



☆よこはま学校食育財団では、給食に使用する食材の情報・アレルギーに関する情報等を掲載しています。よこはま学校食育財団ホームページに随時掲載していますので、どうぞご覧ください。(http://www.ygs.or.jp/)