

# 食育だより 5号



令和4年8月29日 横浜市立本町小学校 給食室

夏休みが終わり子どもたちの元気な声が学校に戻ってきました。今後も感染対策を行いながらの給食は続きますが、子どもたちにとって安全な給食を提供できるよう努めてまいります。

まだまだ暑い日が続いていますが、少しずつ秋の気配を感じられるよう、給食も秋の食材を使った献立に変わっていきます。しっかり食べて体調管理に気をつけ、ウィルスに負けることなく元気に過ごしてほしいです。

## 本町メニュー



8/30(火) 麦ごはん・牛乳・ドライカレー・甘酢あえの献立です。  
※本町小学校だけのオリジナルメニューです。

### 使用食材

ドライカレー：豚肉（細）・玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・ごぼう・しょうが・にんにく・米白絞油・トマトケチャップ・ウスターソース・しょうゆ・食塩・こしょう  
カレー粉・水  
甘酢あえ：キャベツ・きゅうり・しょうゆ・砂糖・酢・食塩

8/31(水) ごはん・牛乳・タッカルビ・わかめスープ・なしゼリーの献立です。  
※本町小学校だけのオリジナルメニューです。

### 使用食材

タッカルビ：鶏肉・さつまいも・キャベツ・玉ねぎ・しょうが・にんにく・米白絞油・砂糖  
しょうゆ・みりん・食塩・ごま油・コチジャン・でんぷん・チキンブイヨン・水  
わかめスープ：もやし・にんじん・ねぎ・わかめ(生)・炒りごま(白)・しょうゆ・食塩・  
こしょう・ごま油・チキンブイヨン・水  
なしゼリー：なし果汁・ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖・果糖・砂糖・水・ゲル化剤・乳酸Ca・  
酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄Na

9/13(火) チーズパン・牛乳・コロッケ・野菜のスープ煮・フルールジュレに変更します。  
※暑い時期でも食べやすいようシロップをジュレにし、季節の果物である白桃を加えます。

### 使用食材

フルールジュレ：黄桃缶(ダイス)・白桃缶(ダイス)・ぶどう缶(デラウェア)・砂糖・粉寒天・  
酢・食塩・水

9/27(火) ごはん・牛乳・にんじんごはんの具・鮭の塩焼き・呉汁に変更します。  
※旬の魚である鮭を取り入れました。オーブンでふっくら焼き上げます。

### 使用食材

鮭の塩焼き：鮭(切り身)・食塩

## 給食の持ち物



○エプロン(3年生以上)・給食帽子・マスク(予備用)

○口拭き用タオル・ランチョンマット

※分散登校により、グループごとに給食当番を行います。エプロンの準備をお願いします。

## 9月の献立について

感染症対策として、

- ① マスクを外して喫食する時間を短くする
- ② 手で直接食品に触れる回数を減らす



などの観点から、今後の献立が変更になる可能性があります。変更が生じた場合は、食育だよりや学校ホームページ等でお知らせします。