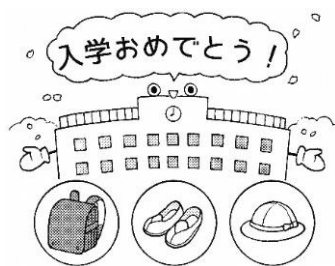


食育だより



1号

令和5年4月18日 横浜市立本町小学校 給食室

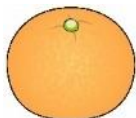


新しい学年・新しいクラスになり、子どもたちは元気いっぱいです。1年生にとっては、新しいなかまとの初めての給食。6年生にとっては、給食を食べる最後の年です。楽しく、おいしく、安心・安全な給食を提供できるよう給食室一同、力を合わせて努めてまいります。一年間ご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

学校給食は成長期にある子どもたちに、食べてほしい食材を使って、栄養バランスを考えて作っています。生涯の健康を左右する食生活を望ましいものとするために、給食を役立てていただければ幸いです。給食だよりでは、本町小の給食や食べ物についての情報発信をしていきます。お子さまと一緒に楽しくご覧いただければ幸いです。

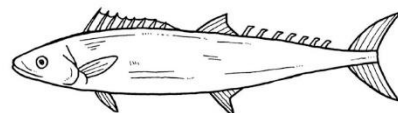
4月の献立

- ◆ 春を感じられるよう、旬の食材を取り入れました。
 - さわら キャベツ みつば 晩柑
- ◆ 初めて給食を経験する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。
 - 生揚げのそぼろ煮 ペンネミートソース
ツナそぼろ 肉じゃが 魚フライ (たら)



春の魚？ さわら

魚へんに春と書いてさわら（鱈）と読みます。くせがなく淡白な白身魚で、さまざまな料理に使うことができます。特に、西京みそに漬けた西京焼きが有名。青魚の仲間で、脳によい働きをする脂質、DHA がさんまやさばよりも多く含まれているのが特長です。



はじめまして、学校栄養職員の山中瑞穂です。前任の朝武先生に代わり、本年度より本町小学校に着任しました。給食が大好きな食いしん坊です。

本町小の給食室では、全校で約670人分の給食を作っています。給食の調理は東京フードサービス㈱に調理業務を委託しています。東京フードサービスの3人の調理員と8人のパート調理員が毎日調理業務に就いています。1・2年生と学習室はワゴン運搬になります。低学年の運搬の負担や準備時間を軽減し、少しでも食べる時間に余裕が持てるよう、教室前までワゴン運搬を行います。このメンバーで力を合わせて安心・安全な給食を提供できるように努めてまいります。どうぞ、よろしくお願いいたします。



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、お気軽にお問い合わせください。

横浜市立本町小学校（栄養職員 山中）

TEL 045-231-0141



おねがい



- 給食を配膳する間は必ずマスク・帽子を着用します。給食のある日は毎日マスク・帽子を用意してください。(マスク・帽子は個人持ちになります。)
- 全てに記名をお願いします。普段マスクを着けていない人はマスクをお忘れなく!!
- ランチョンマットを敷いて食べます。毎日清潔なものを用意してください。
- 給食当番の白衣は、その週の当番児童が週末に持ち帰ります。お手数ですが、洗濯とアイロンがけ(袖口のゴムの部分を避けるようにして)を行い、週明けに持たせるようお願いいたします。また、その際、ボタンが取れていたりゴムがのびていたりしていたら、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。)
- 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をお子さまとお話しいただき、給食に関心をもてるようお願いいたします。
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。
- 学校行事等で献立を変更することがあります。事前に給食だより等でお知らせいたします。
- 給食費は、1ヶ月4600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。未納などございませんように残高のご確認等、ご協力をお願いします。
- 病気などの理由で連続して給食を食べないことがわかっている場合は、担任を通してご連絡ください。(減額の対象となる場合もあります。)