



令和6年1月9日
横浜市立茅ヶ崎小学校
校長 高橋美都子
栄養教諭 高原 早苗

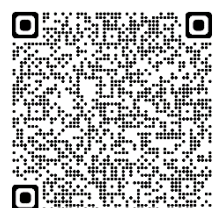
～1月の献立について～

- ◎ 日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。
(白玉ぞう煮、なます)
- ◎ 給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
 - ・給食の歴史を伝える献立・・・ごはん、梅干し、焼きのり
 - ・横浜にかかわりの深い献立・・・すき焼き風煮、サンマー麺
 - ・給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立・・・とんカツ
- ◎ 冬においしい旬の食品を取り入れました。
(ぶり、たら、さば、ほうれんそう、こまつな、ねぎ、はくさい、しゅんぎく、だいこん、みずな、ぼんかん)

～1月の独自献立「千ガサキスペシャル」について～

- ◎ 15日(月)「なます」に使用するにんじんを、おせち料理らしく、金時にんにんに変更し、鮮やかな紅白なますに仕上げます。
- ◎ 16日(火)基準給食の「野菜ソテー」を変更して、本校の児童が応募した「はまなちゃん料理コンクール」の作品「とりとキャベツののり塩バターソテー」を給食にアレンジして提供します。使用食材は、鶏肉・キャベツ・にんじん・コーン(缶)・にんにく・米油・塩・こしょう・青のり・バターです。
- ◎ 18日(木)10月に実施を予定していたなかよし活動のグループでの縦割り給食を実施します。ポークカレーには、小麦粉とマーガリンで作るルーは使用せず、米粉、豆乳を使用して作ります。また、ごま酢あえをごまを使用しない「甘酢あえ」に変更します。
- ◎ 31日(水)「ごぼうソテー」を豆乳マヨネーズ、さとう、酢でサラダ風の味付けにした「ごぼうマヨソテー」に変更します。
- ◎ JA 横浜から、都筑区(または市内産)の野菜を使用します。
15日・・・だいこん・こまつな 19日・・・こまつな
- ◎ 19日(金)4年生を対象に、自校炊飯の麦ごはんを提供します。給食室の回転釜で麦ごはんを炊飯する場合には、より食物繊維を取れるよう、基準給食より押麦の割合を多くしています。
※献立や使用食材については、調達の関係で変更になることがあります。
※アレルギー情報は記載のとおりですが、使用食材など詳細についてお知りになりたい場合には連絡帳等にてお尋ねください。

お子様がけがや病気など、その他の理由により14日以上連続して学校給食を受けることができない場合、減額を受けることができます。なお、減額は学校に「学校給食費減額連絡票」の提出をいただいた翌日以降から適用となります。希望される場合には、「学校給食費減額連絡票」が学校にありますので、あらかじめご連絡ください。また、日にちを遡っての減額はできませんのでご注意ください。詳しいお知らせは右のQRコードからご覧ください。



～35周年スペシャルメニュー大好評でした～

本校では、今年が創立35周年とのことにて、12月20日に全校で創立記念集会を行いました。この行事に合わせ、給食でも35周年記念献立を提供しました。

この日の献立は12月の食育だよりでもお伝えしましたとおり、食育委員会の児童と一緒に献立の内容を検討しました。当日はとても好評で、翌朝に登校してきた子どもたちから、「昨日の給食はおいしかった。」「もう一回食べたい。」と声をかけてくれました。

当日の献立

ご飯・牛乳・茅ヶ崎小学校限定中華丼・かきたまスープ・スペシャルりんごかん



12月20日 (水)

祝「35周年スペシャルメニュー



今日の「ちがさき小げんていちゅうかどん」には、こまつなどたけのこが入っているのでたくさんたべてね。

調理員さんは、野菜の切りものが多く作業が大変でしたが、彩りよく、ていねいに仕上げてくださいました。

35周年記念献立の内容を知らせる「ぱくぱくだより」を作りました。給食室前や校舎内に、お祝いらしく飾り付けやポスターを掲示しました。

～当日の給食室の様子～



りんごかんにのせるトッピングのりんごを切っています。5mm角になるように、ていねいにりんごを一つずつカットします。



りんごジュースで寒天液を作ります。ちゃんと固まるように、と慎重に加熱していきます。



かきたまスープに入れる卵をふんわり広がるようにするためには、温度管理と卵を流し入れる量、混ぜ方がとても重要です。