

令和6年 4月 11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

# 食育だより 4月号

ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちはこれから始まる学校生活に期待で胸を膨らませていることと思います。今年度も引き続き、給食調理委託業者である株式会社スエヒロの皆様と一緒に、安心安全でおいしい給食づくりを目指し、子どもたちが喜ぶ給食づくりを目指してまいります。

## ～4月の献立について～

- ・ 春を感じられるように、旬の食品を取り入れました。  
(さわら・キャベツ・みつば・晩柑・じゃがいも)
- ・ 12日から15日は、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。(ハンバーグてり焼きソース・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・魚フライ・ペンネマトソース)

## ～横浜市基準献立と学校独自献立とは？～

横浜市では、基準給食として共通献立を提供しています。市内の児童生徒・職員を合わせて約17万人分の給食を安定して提供できることがメリットです。一方、学校給食は学校給食法に示された栄養価・内容に基づいて作られるものであることから、横浜市としては、各学校の特色、学習内容、行事に合わせた給食を実施できるよう、基準献立の他に、学校が独自で献立を作成して提供する仕組みも取り入れられています。本校では、学校独自献立を「チガサキスペシャル」として実施し、食育推進につながる取組を行っています。昨年度は、生活科や総合的な学習の時間などの教科に関連させた献立、創立35周年行事に合わせた献立、児童が考えた献立などを提供し、より子どもたちの食への興味関心が高まるよう取り組んでまいりました。

昨年度末の懇談会では、「お友だちと給食を楽しく食べることで、苦手なものが食べられるようになった」「毎日のように我が子から家庭で給食のことを聞いている」など保護者の方からのお話もいただきました。

今年度も引き続き、食育全体計画をもとに食育推進を行ってまいりたいと思います。

今月は、19日のひじきごはんの具に、食物繊維の摂取向上を図るため、こんにゃくを追加します。

## ～給食の白衣について～

昨年度の最終週の給食当番児童の保護者の皆様には、通常の洗濯・アイロンがけの他に、白衣の点検・補修を行ってくださり、大変ありがとうございました。今年度も気持ちよく給食当番活動をスタートできることと思います。ご協力に感謝申し上げます。

輪番で給食当番を行った後、給食白衣を週の終わりに持ち帰ります。その際、お洗濯とともに、ボタンがとれかかっていたり、ほつれが気になったりする箇所がありましたら、簡単な修繕のご協力をお願いいたします。白衣につけるボタン、袋の紐などは学校で用意しています。



子どもたちが考えたSDGs  
スペシャル献立



また、衛生面や次に使うお子さんへのエチケットとして、アイロンがけもぜひよろしくお願いいたします。  
また、白衣は食事の場で使うものなので、芳香の強い柔軟剤などのご使用もお控えいただけると助かります。お互いに、気持ちよく使えるようご協力のほどよろしくお願いいたします。

## ～茅ヶ崎小学校の給食室～

本校では、給食調理業務について民間委託をしています。受託会社である給食株式会社スエヒロに所属する4名の社員、12名のパートタイマーの方々が本校で勤務しており、給食を「生きた教材」とする本校の食育の計画にご理解いただき、茅ヶ崎スペシャルの提供にもご尽力いただいています。

また、きめ細かな調理の工夫を積極的に行っていただいています。たとえば、汁物に入れるねぎの厚さを、かきたま汁のときのねぎは2mmに切って仕上げ直前に、豚汁やけんちん汁のねぎの厚さは5mmにして仕上げの10分前に釜に入れるようにするなど、その料理が一番おいしくなるよう綿密に工程を考え調理してくださっています。



## ～子どもたちのためにおいしい給食を！～

学校給食は、成長期の子どもたちに必要な栄養をバランスよくとれるように献立内容を考えています。そして、行事食や郷土食などの季節を感じる献立や、地場産物を使った献立で地域とのかかわりなどを感じることができるよう心がけていきます。

学校における食育は家庭、地域との連携がとても大切です。ご家庭でも、給食の献立内容や子どもたちが食べた時に感じたことなどを話題にさせていただくことで、より子どもたちにとって食への関心が高まっていくと思います。

学校給食は

『**生きた教材**』です。



学校における食に関する指導は、学校給食を中心とし、各教科、特別活動、総合的な学習の時間などに関連させて行っていきます。

日々の給食時間が「食事」という、実践活動の場です。

教科などの学習と関連させて、知識を深めることができます。

くりかえしの指導で、望ましい食事のとり方を身に付けられるようにします。

一人ひとりの子どもたちを考慮した指導を大切にします。

## ～食に関するご相談やご質問に応じます～

今年度も引き続き、個別の栄養相談を行います。お子さんの偏食・少食・肥満・やせ・スポーツ栄養・アレルギーなどに関する相談を随時受け付けていますので、不安なこと、心配なことなどがありましたらお気軽に本校の栄養教諭までご連絡ください。また、給食に出てくる料理の作り方などもお伝えしますので、連絡帳・お電話でご一報いただければと思います

