

食育だより 4月号

令和6年 4月10日
横浜市立日限山小学校
校長 鈴木和枝
学校栄養職員 飯尾伶太郎

ご入学・ご進級おめでとうございます。新年度がスタートしました。
給食は、12日(金)から始まります。今年度も安全安心に給食を提供していきたい
と思いますので、よろしくお願いいたします。

☆献立のお知らせ☆

横浜市の給食は、市で統一された献立となっています。給食の内容や食材は
毎月ご家庭に配布している献立表に掲載されていますのでご確認ください。

本校独自で献立を変更する場合にはこちらでお知らせしますので、併せてご覧
ください。

4月18日(木) みそ汁のみそは神奈川県産のものを使用します。



☆給食室の紹介☆

本校は昨年度に引き続き、「一富士フードサービス株式会社」に給食業務を委託
しています。10人の調理員で、安全・安心でおいしい給食を提供していきます。

給食室には大きな釜が4基あり、500人分近い給食を調理しています。カレーの
ルーやサラダのドレッシング、ふりかけや人気の揚げパン、名物のジャンボ餃子も
すべて給食室で手作りしています。日限山小学校独自の献立も取り入れていきます
ので、楽しみにしててください。



※今年度も日限山小学校のホームページにて、給食のことを
情報発信していきます。ぜひ見ていただけたらうれしいです。



☆ご家庭へのお願い☆



○給食セットの用意について

給食セット(給食用マスク、帽子、ハンカチまたはタオル)を毎日お持ちください。

○給食当番の白衣について

お子様が給食当番になりましたら、週末に白衣と袋を持ち帰ります。洗濯・アイロンをし、週明けに持たせるようお願いいたします。

白衣のボタン取れやほつれ、ひもの交換等はご家庭にお願いしています。

ボタンやひもは学校で用意していますので、お知らせください。

令和5年度よく食べた給食！

お肉のおかずをよく食べていました。野菜のおかずが残りがちなので、野菜もいっぱい食べましょう。

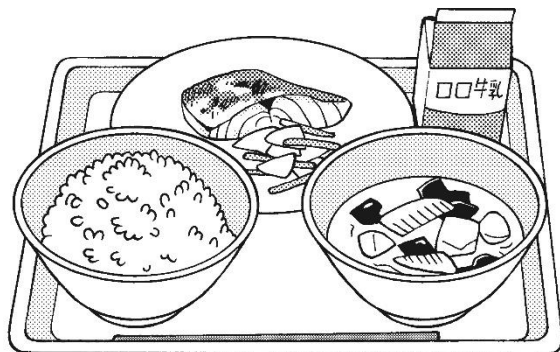
第1位 鶏肉のから揚げ 喫食率 99.7%

第2位 鶏肉のたつた揚げ 喫食率 98.51%

第3位 揚げしゅうまい 喫食率 98.09%

おいしい 学校給食

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



適切な栄養量がとれます！

学校給食は、「学校給食摂取基準」(文部科学省)に基づき、望ましい栄養量を算出して、献立を立てています。具体的

には、カルシウムなどの、家庭での食事で不足しがちな栄養素を、可能な範囲で、学校給食で補うなどの工夫がされています。



教材です！

給食の時間では、準備から片づけまでの活動を通して、正しい手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。

また、授業の導入やふり返りで、献立や食品などが使われていて、教材にもなっています。

