



☆ご入学・ご進級おめでとうございます☆

新しいクラスで新学期がスタートしました。今年度も給食室では、子どもたちが楽しみにしている給食を、おいしく、安全に作っていただけるように努めていきます。ご家庭でも学校給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

4月の献立

☆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。
(ツナとほろ、肉じゃが、生揚げのとほろ煮、魚フライ、ペンネミートソース)

☆春を感じるように、旬の食材を取り入れました。
さわら、キャベツ、みつば、ぼんかん、あまなつみかん



今月のはま菜ちゃん

こまつな、キャベツ(16日から)です。



この2品目については、**横浜市内産**のものを使用する予定です。

JA横浜農協さんより購入しますが、あくまでも予定なので天候等によっては市内産以外のもが入る場合もありますのでご了承ください。

今月の献立変更

日	変更前	変更後	変更理由
17日(水)	丸パン、牛乳、 魚フライ、野菜スープ	丸パン、牛乳、 魚フライ、野菜スープ、 フルーツジュレ	柑橘類の種類を知る。 (あまなつみかん)
26日(水)	はいがごはん、牛乳 ひじきごはんの具 ししゃもフライ、みそ汁	ひじきごはん 、牛乳 ししゃもフライ、みそ汁	自校炊飯(給食室でごはんを炊きこみます)

【材料と分量(中学年一人分の量<g>)] ※アレルギー対応の確認や家庭での調理にご活用ください。

★17日(水)

フルーツジュレ

甘夏みかん缶 20、黄桃缶 20、粉寒天 0.35、砂糖 2、酢 0.26、塩 0.04、水 35

★26日(水)

ひじきごはん はいが米 80 ※基準の「ひじきごはんの具」を炊き込みます。

平沼小の給食について



☆給食時間 12:20~13:05の45分間です。

☆調理室のスタッフ

今年度も、安全でおいしい給食を作ってくださいるのは、平沼小学校を担当して、5年目となる「東都給食株式会社」のみなさんです。今年度は、調理員13名で約700食を作ります。

☆献立表の見方

献立表に記載されている一人分の分量は**中学年(3・4年生)の量**となります。学年によって摂取する栄養量が異なるため、

1・2年は中学年の量×0.8

5・6年は中学年の量×1.2 となります。

また、学校行事等で献立を変更する際は食育だよりでお知らせしますので、ご確認ください。

11 ぶどうパン 牛乳 ペンネミートソース コーンサラダ	
●ペンネミートソース	●コーンサラダ
マカロニ(ペンネ) 30	キャベツ 40
豚肉(0き) 25	スイートコーン 15
たまねぎ 50	きゅうり 15
トマト(缶) 30	たまねぎ 1.5
にんじん 15	砂糖 0.3
セロリ 3	酢 0.5
パセリ 0.8	米サラダ油 3
にんにく 0.1	しょうゆ 0.3
米油 0.7	砂糖 0.3
トマトケチャップ 10	酢 2.2
中濃ソース 3	塩 0.4
塩 0.5	こしょう 0.02
こしょう 0.02	からし 0.03

エネルギー 622kcal たん白質 23.1g

☆ご家庭へのおねがい



☆給食時の持ち物



給食袋には、以下のものを入れて毎日忘れずに持ってきてください。

- 給食帽子
 - マスク
 - 口ふきタオル
- 給食当番以外の児童も配膳時は全員マスク・帽子を着用するため必要です。口ふきタオルとマスクは毎日かえます。

全てのものに名前を記入してください。

☆白衣と配膳台カバーの洗濯

給食当番になると、金曜日に白衣を持ち帰ります。持ち帰りましたら、洗濯とアイロンがけ(滅菌のため)をお願いいたします。アイロンがけの際、袖のゴムのところを強く当ててしまうとゴムがとけてしまうことがありますので、ご注意ください。月曜日忘れずに、学校へ持たせてください。また、ボタンのはずれや袖のゴムのゆるみなど、お気づきになりましたら修繕していただくと、大変助かります。

今年度より、配膳台カバーも毎週持ち帰ります。ご家庭での洗濯とアイロンがけをお願いいたします。なお、配膳台カバーの持ち帰りは給食当番でない場合でも持ち帰ることがありますので、ご協力よろしくお願いいたします。

☆ホームページ情報

☆平沼小学校ホームページ

給食室のページでは日々の給食写真や献立表などを掲載しています。

(<http://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/hiranuma/>)

☆よこはま学校食育財団

基準献立で使用する物資の情報(アレルギーなど)や給食レシピが掲載されています。

(<http://www.ygs.or.jp/>)

