

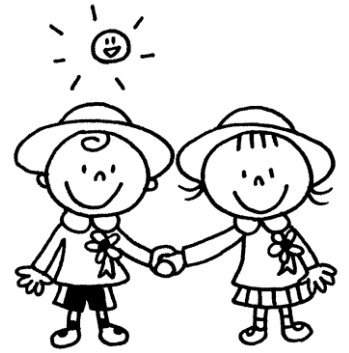
食育だより

令和3年4月14日
横浜市立勝田小学校
学校長 相坂 俊
栄養士 森岡 梨華

新学期がスタートしました。新しいクラス、新しい先生とともに給食も始まり、子どもたちは毎日楽しく給食の時間を過ごしています。

学校給食は、子どもたちが栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら、そのふれあいの中で、心とからだの健康を増進させようとするものです。ご家庭での食事に加え、勝田小学校の給食で心身ともに健康な子どもたちの成長をサポートしていきたいと思えます。

安全でおいしい給食が提供できるよう努めてまいりますので、保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。



給食室のメンバーを紹介します

●栄養士 森岡 梨華

●調理員 [(株) 馬淵商事] *今年度で調理委託8年目です。

菅野 貴洗 早船 美紀 佐藤 久子 ファブリス 深谷 友紀子

●パート調理員

牧 千穂 竹内 亜沙美 中村 薫 浅川 小百合 井手 里美

西澤 幸 山本 菜美子 谷 智恵利

今年度は、**809食**でのスタートです。
この14人で安全でおいしい給食作りに努めてまいります。
よろしくお願ひします。



4月の給食献立

★ 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。

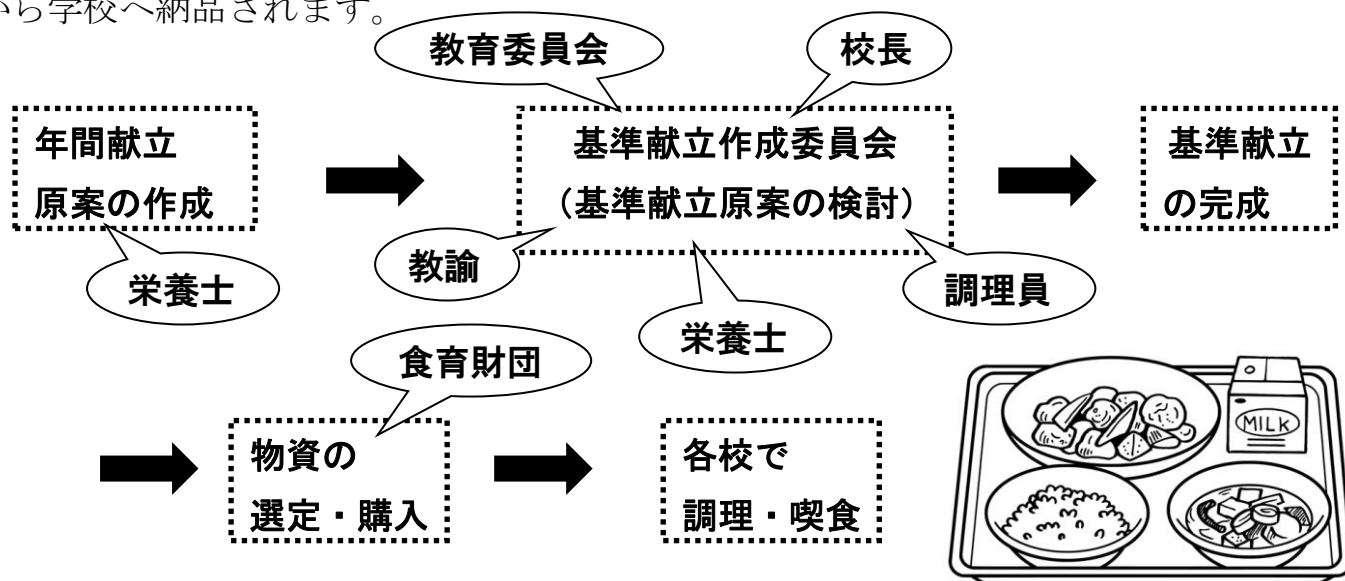
(12日：ペンネミートソース 13日：ツナとぼろ 14日：肉じゃが
19日：生揚げのとぼろ煮 22日：サーモンフライ)

★ 春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。

(さわら・キャベツ・みつば・晩柑)

横浜市の学校給食

横浜市では、市全体で統一献立・共同購入による給食を実施しています。献立は、教育委員会との連携のもとに、校長・教諭・栄養士・調理員の代表からなる基準献立作成委員会を経て完成します。給食に使用する物資は、よこはま学校食育財団が一括購入し、業者から学校へ納品されます。



献立について

1	ごはん 牛乳		
	肉じゃが		
	味噌あえ		
	●肉じゃが	●味噌あえ	
	豚肉 25	キャベツ 40	
	じゃがいも 65	こまつな 10	
	たまねぎ 65	きざみゆり 0.4	
	にんじん 15	しょうゆ 1.6	
	しらたき 30	塩 0.1	
	米油 0.7		
	しょうゆ 5.5		
	砂糖 2.5		
	みりん 1		
	酒 1.5		
	塩 0.1		
	水 5		
エネルギー 586kcal たんぱく質 19.8g			

◆ ご家庭に配付される献立表では、その日の給食で使用する食品と、1人分の使用量を確認することができます。

◆ 基準献立を変更して給食を実施する場合や、基準献立の設定日以外に給食を実施する場合は『食育だより』でお知らせします。

※ 基準献立に使用する加工品の原材料は、「(公財)よこはま食育財団」のホームページ (<https://ygs.or.jp/>) に掲載されています。

給食のこだわり

- ★ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるように、配食時間に気を付けています。
- ★ カレー、シチューなどに使う“ルー”は小麦粉とマーガリンでじっくりと炒めて、学校で手作りしています。
- ★ 和風の煮物や汁物のだしは、かつお節や昆布を使って、丁寧にだしをとっています。スープは、無添加の豚ガラスープやチキンブイヨンを使用しています。
- ★ 煮豆などは硬い豆を戻すところから調理し、ふっくらと仕上げます。
- ★ サラダのドレッシングも全て手作りです。フレンチ、甘酢、中華ドレッシングなど油やお酢、砂糖、しょうゆなどを混ぜて作ります。
- ★ ふりかけやごま塩も手作りです。ちりめんじゃこやごまを釜で炒って作ります。



給食費について

学校給食費は条例等で定められた年額 50600 円を保護者の方にご負担いただいています。お支払い方法については、5月から3月までの年間11回払い（月額4600円）です。保護者の方が指定する口座から引き落とされますので、預金残高をご確認いただき、残高不足にならないようご協力をお願いいたします。

一食あたりの平均価格は??

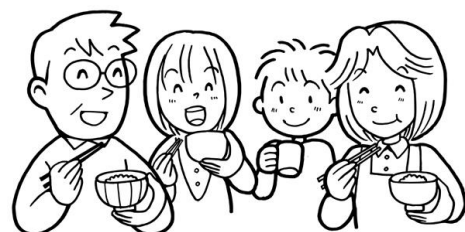
給食費 月 4600 円 × 11 ヲ月 ÷ 188 回（給食実施回数） = 269.15 円

※ 価格は献立によって異なります。

※ 給食試食会は、一食 300 円で実施させていただきます。

食育だよりは。。。

食育だよりは、ご家庭と学校給食をつなぐおたよりです。献立のこと、給食の様子、給食レシピの紹介、栄養の話など、さまざまな情報を載せていきたいと思ひます。お子さんと一緒に読んでいただければと思ひます。また、ご家庭で給食の話をたくさんしていただければ、食への興味もわいてくると思ひます。



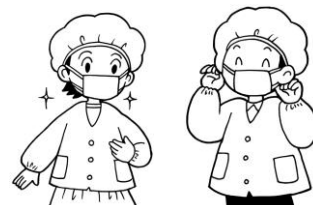
ホームページ情報

本校ホームページに、**給食室より**のページがあります！食育だよりや給食レシピ、バランスイ〜ナワークのクラスでの取組の様子などを掲載していく予定です。ぜひ、ご覧ください。



ご家庭へのお願いとお知らせ

給食当番は、白衣を週末に持ち帰ります。次の給食当番が気持ちよく使えるように、**ご家庭で洗濯・アイロンがけをして**



(消毒になります) 週明けに持たせてください。 白衣のボタンがとれていたり、袖口のゴムがゆるんでいたら、お手数ですが修繕していただけると大変助かります。

また、帽子を無くしてしまった場合は、各ご家庭で準備されるか、学校でも **1枚 280円** (令和2年5月より10円値上がり) で購入することができますので、担任までお知らせください。今後ともご理解・ご協力をよろしく申し上げます。

白衣の柔軟剤について

以前より、白衣を洗濯する際は香りの残らない柔軟剤を使用していただくようお願いをしております。

香りの感じ方には個人差があり、体質的に体調を崩してしまう方もいらっしゃいますので、ご家庭で香りを楽しむものと白衣と柔軟剤の使い分けをしていただくとありがたいです。ご協力をよろしくお願いいたします。

給食の持ち物

- 給食用帽子・・・給食当番以外の人も、毎日マスクとぼうしを着用します。
- 口ふきタオル・・・給食中のせきエチケットのためや口拭きのため。
- ナフキン・・・大きめのハンカチやバンダナ、ランチョンマット等でも構いません。

※給食用のマスクを入れる必要はありません。

※給食袋に入れ、毎日清潔に使えるよう、ご配慮ください。

3点とも記名
を忘れずに！

