

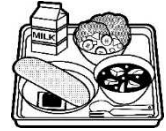


No.1

令和3年4月9日
横浜市立笠間小学校

暖かな春の日差しのもと、新年度がスタートしました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

子どもたちは新しい学年での生活にやる気と期待を膨らませているのではないのでしょうか。今年度も安全でおいしい給食づくりを通して、子どもたちの健やかな成長をお手伝いしていきたいと思っております。また、毎日の給食の時間を中心に、授業等とも連携しながら食育を進めていきます。ご理解ご協力をお願い致します。



笠間小学校の給食について

学校給食ってなあに？

学校給食は、ただのお昼ご飯ではありません。文部科学省が定める「学校給食法」に基づき、学校教育活動の一環として実施されています。給食は「生きた教材」といわれ、子どもたちが大人になったとき、健康を考えた食事をするお手本になるように考えて作られています。つまり、どんな食べ物を、どのぐらい、どのように食べればよいかを教えてくれる教科書なのです。他にも、食べ物の栄養や食事のマナー、給食を通して築く友達との絆など、給食時間を通して様々なことを学んでほしいと思います。

学校給食基準献立表の見方

横浜市では全市統一献立(基準献立)を実施しています。

毎月ご家庭に配布される献立表では、その日の給食で使用される食品と、一人分の使用量を確認することができます。

※使用量は基準になる中学年の量を示しています。

低学年は 0.8、高学年は 1.2 をかけた量になります。

※食物アレルギーをお持ちのお子様は、おかずや使われている材料を、献立表を見て確認してください。食物アレルギーがありましたら、栄養教諭または担任にお知らせください。

13 表ごはん 牛乳 ツナそぼろ 豚汁	
●ツナそぼろ	●豚汁
まぐろ(フレーク) 35	木綿豆腐 20
まぐろ(刺身) 20	豚肉 10
にんじん 15	じゃがいも 15
しょうが 0.5	だいこん 15
しょうゆ 2	にんじん 8
砂糖 1.3	ごぼう 8
みりん 0.3	ねぎ 6
酒 1	ごま油 6
	かつお節 10
	こんぶ 65
	淡色辛みそ 2
	赤色辛みそ 2
	すり節・水 110

エネルギー 633kcal たんぱく質 27.5g

給食の食材について

横浜市の学校給食で使用する食材は、「公益財団法人 よこはま学校食育財団」が一括購入し、業者を通して学校へ納品されます。行事に合わせた献立など、笠間小学校独自で食材を購入することもあります。今年も近所の矢島農園や八百宗から地場産の野菜等を随時取り入れたいと考えています。

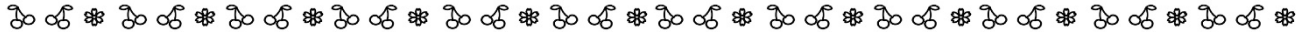
食育だより・ぱくぱくだよりについて



健康的な食生活について、そして給食についてより理解を深めていただくために「食育だより」を発行していきます。食に関するいろいろな情報を発信していくので、ぜひお子様と一緒に読んでいただきたいと思います。また子どもたちには、当日の給食の献立のポイントや食べ物の知識が詰まった「ぱくぱくだより」を出していきます。

給食のスタッフを紹介します！

本校は昨年度に引き続き、XXXXXXXXXX給食業務を委託しています。XXXXXXXXXX社員 3 名とパート職員 9 名、栄養教諭 XXXXXXXXXXで 615 食の給食を作ります。横浜市統一基準献立に加え、季節の食材や地場産物を使用した独自献立・バイキング給食なども充実させていきたいと考えております。献立変更をする際は、この「食育だより」にてお知らせしますので、ご確認ください。



ご家庭へのお願い ～給食が始まったら～

🌸 給食袋の用意

給食時にはマスク、口拭き用ハンカチを使います。毎日、給食袋の中にマスク(給食用の清潔なもの)ときれいなハンカチを入れて持たせてください。

※マスク、上履きを忘れると給食室に入ることができません。



🌸 給食当番の白衣について

お子さまが給食当番になりましたら、週末に白衣・帽子・袋を持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけをして、翌週の初めに持たせるようお願い致します。アイロンがけは殺菌効果もありますので、感染症対策のためにも、特にアイロンがけをお願い致します。白衣のボタンの取れ、帽子や袖のゴムの切れなどがありましたら、補修をお願い致します。補修用のボタン等は学校で用意していますのでお知らせください。



🌸 給食当番になったら

つめは短く切っておいてください。また、髪の毛が長いと帽子に入れにくいようです。髪を結ぶようお願いいたします。



🌸 食事に集中できるように・・・

給食時間は、準備・片付けを含めて 45 分間です。短い時間でも集中して食べられるよう、ご家庭でも心がけてください。



🌸 食事のマナーについて

普段食事をしながら、食事の基本的なマナーを教えてください。給食でも指導をしますが、3 度の食事のうちの 1 回に過ぎません。子どもたちにとっても、その場で教わることでわかりやすく身に付きます。よろしくお願い致します。

- 例えば・・・
- ①お箸の持ち方・使い方に注意する
 - ②食事にふさわしい話をする
 - ③姿勢をよくして食べる
 - ④食器を手を持って食べる
 - ⑤途中で立ち歩かない
 - など



4月の献立について

- 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。
(ツナそばろ、肉じゃが、生揚げのそばろ煮、サーモンフライ、ペンネミートソース)
- 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)

