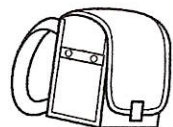


きゅうしょくだより

令和5年4月号
横浜市立子安小学校
給食部

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年・新しい友だち・新しい教室での学校生活が始まりました。給食室も、新しいメンバーを迎えてスタートいたします。今年度もより一層衛生管理をしっかり行い、安全・安心でおいしい給食を作ってまいりますので、よろしくお願いいたします。



横浜市の学校給食について

学校給食法に示される目標および食に関する指導の目標を踏まえ「横浜市の食育目標」の達成を目指した給食を実施しています。

横浜市の食育目標

- 学校での活動を通じて、食の大切さを知り、食の自己管理ができる子どもを育てます。
- 子どもを通じて、豊かな食体験を提供できるよう家庭・地域との連携を図ります。

<基準献立の基本>

- ①栄養バランスがとれており、6年間を通じて楽しみや期待がもてる献立
- ②食育の教材となる献立・学校や地域の特色を生かした献立
- ③自己の健康管理や望ましい食習慣の育成等の面から幅広い視点に立った献立
- ④日本型食生活のよさを伝える献立



- ・主食 ……米飯:週3.5回(ごはん・はいがごはん・麦ごはん・酢飯 など)
パン:コッペ・ロール・ぶどう・チーズ・胚芽・食パン・黒パン・丸パン など
麺類:うどん・スパゲッティー・チャンポン など

※手作りふりかけ・納豆・ジャム・チーズなどもつきます。

- ・牛乳 ……ほとんど毎日つきます。はっこう乳・麦茶などもつきます。
- ・おかず ……煮物・揚げ物・汁物・サラダなどいろいろ組み合わせます。
- ・デザート…季節の果物・ゼリー・アイスクリーム・ヨーグルト・ミックスフルーツ など
- ・一食単価…4600円×11ヶ月÷188回(年間予定回数)≒269円(税込価格)



栄養量の確保とともに、児童の好み、横浜らしさ、日本の食文化・伝統食等を取り入れ、季節感を感じられるように旬の食品を多く使用しています。さらに、市内産野菜をはじめとする地場産物の活用を推進しています。また、日本型食生活を推進し、脂質の摂取量を抑え食物繊維が確保できるよう、魚・野菜・きのこ・豆類・海藻などの使用に配慮しています。

給食の食材は、「(公財)よこはま学校食育財団」で一括購入され、安定・等質・安価な物資の調達がされています。

給食室のスタッフ紹介

- 委託会社 : フジ産業株式会社
- 調理員 : 田村 英明 佐々木 千尋 伊藤 慎悟 諏訪 大典
- アルバイト : 村上 圭子 亀石 紀美子 梅本 与子 石川 美矢子
山岸 裕里恵 河野 美紀 伊藤 弥生 佐々木 真由美
鈴木 浩子 清水 玲子 小川 祐里華 小丸 翔子

毎日の給食は、調理員(社員)4人、アルバイト調理員12人で作っています。調理の前には物資の確認を行い、作業中はマスク、使い捨て手袋を使用し、衛生面には細心の注意をはらって調理作業を行っています。

4月の給食の献立



○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。

ツナそぼろ(14日) ペンネミートソース(17日) 肉じゃが(19日)

ポークカレー(20日) 麻婆豆腐(24日) チリコンカン(26日)

○旬の食材を多く取り入れました。

さわら キャベツ 新玉ねぎ 新じゃがいも 糸みつば ごぼう くわかめ 晩柑

○浜農家ヒラモトの野菜を取り入れました。キャベツ たまねぎ こまつな

子安小では、昨年11月から「浜農家 ヒラモト」の野菜を取り入れています。平本さんは、羽沢町で農業をされています。野菜や果物は、そうてつローゼン オルト新子安店で購入できます。



バランスイ〜ナです

「バランスイ〜ナ」は横浜市学校給食の食育キャラクターで、顔はおにぎり(炭水化物)、左右の髪は緑(ビタミン)、体は赤(タンパク質)、そでとくつは黄(脂肪)と、3つのグループの食べ物のはたらきを色で表し「バランスのよい食事をとりましょう」というメッセージがこめられています。



保護者の皆様へお願い

給食当番になった児童は、金曜日に給食白衣を持ち帰ります。衛生面に配慮して、洗濯とアイロンがけをよろしくお願いいたします。白衣の汚れがひどかったり、破損していたり、ボタンが取れていたりしましたら、担任までお知らせください。