

給食だより

令和3年9月号
横浜市立丸山台小学校
校長 倉本 恵
栄養職員 山根 洋子

暦の上では、秋ですがまだまだ暑い日が続きます。元気に過ごすために、生活のリズムを整えましょう。朝から元気に一日を始められるように、早寝早起きをして、しっかりと朝ごはんを食べられるように心がけましょう。

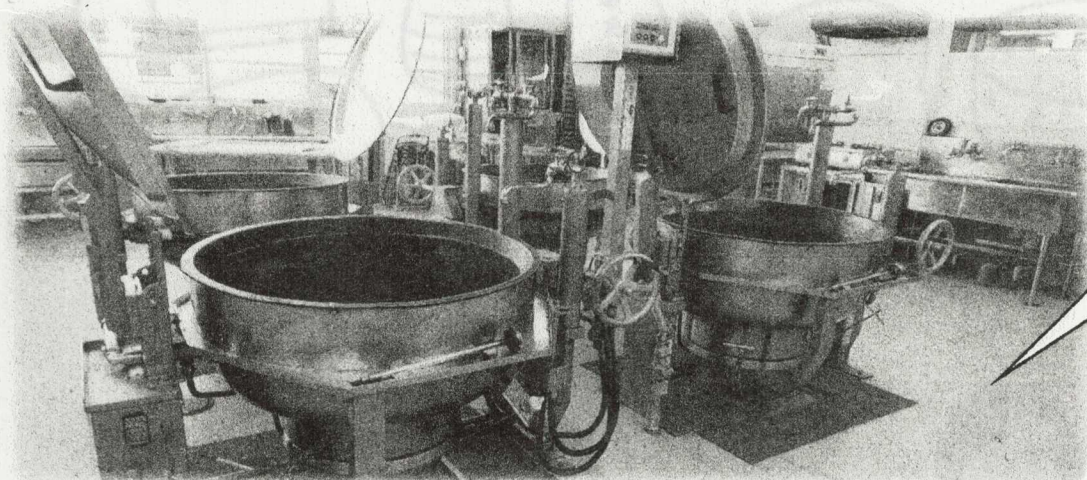
9月の献立について



- 旬の食品を多く取り入れました。(なす、さば、かつお、なし、ぶどう)
- 十五夜(9月21日)にちなんだ料理を取り入れました。(月見汁)
- 敬老の日になみ、日本型食生活の良さを伝える献立を取り入れました。(ごはん、さばのみそ煮、ごましょうゆあえ、とうがんのすまし汁)
- 残暑が厳しい時期なので、主食が食べやすい献立を多く取り入れました。(ビビンバ、豚角煮丼の具、いわしのかば焼き)
- 我が家の自慢料理入賞作品を取り入れました。(栄養満点丼)

丸山台小学校給食室はドライシステム

ドライシステムの「ドライ」とは、「乾いた」という意味です。なるべく床に水を流さず、床が乾いた状態で給食を作る工夫がされています。



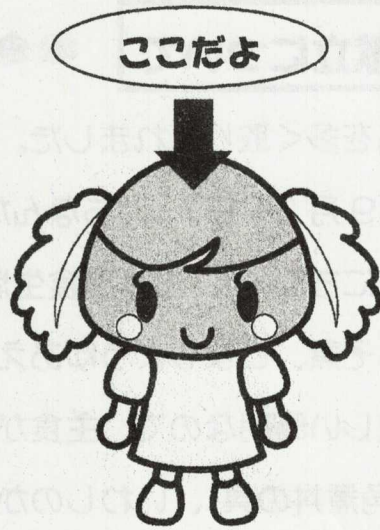
床が乾いています

9月

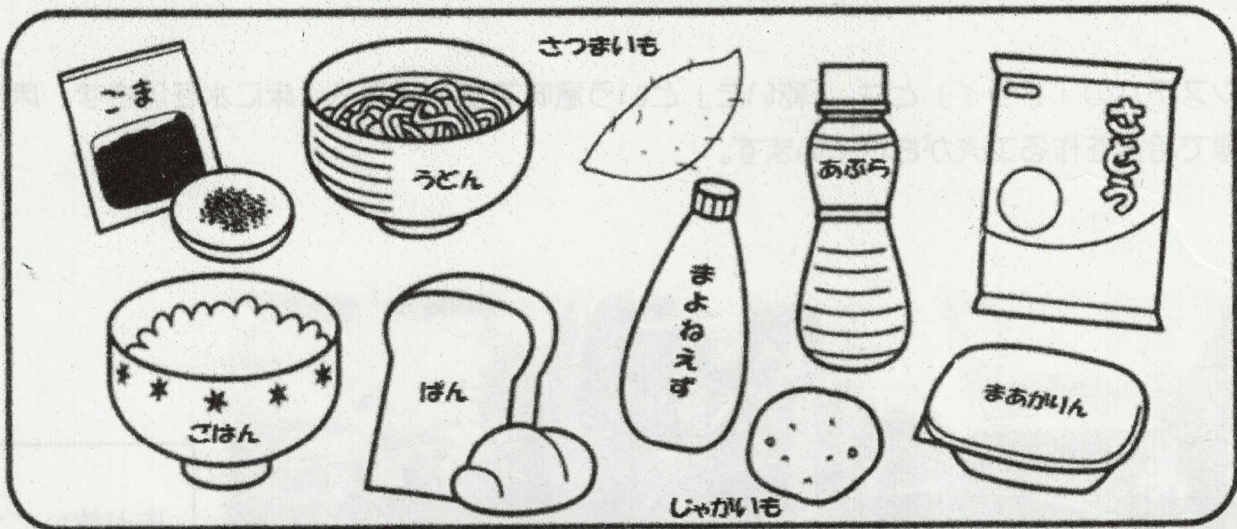
げんきの での きいろの たべものを しろう

きいろの たべものの はたらき

ねつや ちからの もとに なります。



きいろの たべものの なかま



栄養士

きいろのたべものは、ほかに
どのようなものがあるか、
しらべてみましょう。