

給食だより

令和4年3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

この1年間コロナ禍の中、学校給食に対し、ご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。ご家庭でも、1年間の食生活をふり返り、給食のことを話題にしていただけると幸いです。

なお、今年度の給食は3月16日(水)で終了です。来年度は、4月13日(水)より給食開始の予定です。

こんだて 献立について

・望ましい食生活を実践するために、参考となる献立を取り入れました。

(主食・主菜・副菜のそろった献立 まごポイント満点の献立)

・卒業、進級を祝う献立として、赤飯を取り入れました。(3月16日(水))

・ひな祭りの行事食として、菜の花ずしを取り入れました。(3月3日(木))

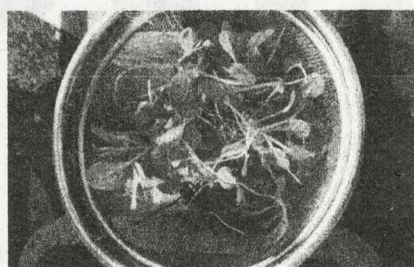
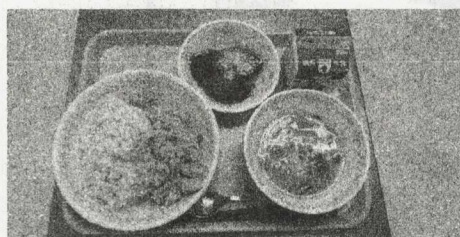
・季節の食品として、さわら・キャベツ・こまつな・糸みつばを取り入れました。

・我が家の自慢料理入賞作品を取り入れました。(大根とツナの炒め物)(3月11日(金))

◆2月8日(火)の献立◆

みそ汁に1年生が一生懸命育てた小松菜が使われました。

前回より大きく育ち、収穫も多かったです。大切に育ててくれてありがとう。とても、彩りよく、おいしい小松菜でした。



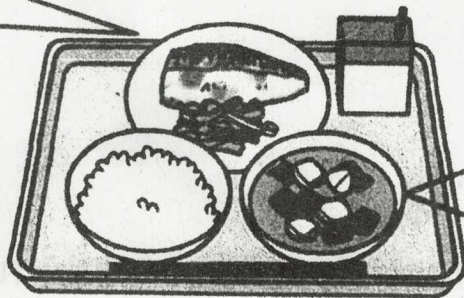
栄養士

バランスのよい食事



さばのたつた揚げ
さば

磯香あえ
キャベツ・のり



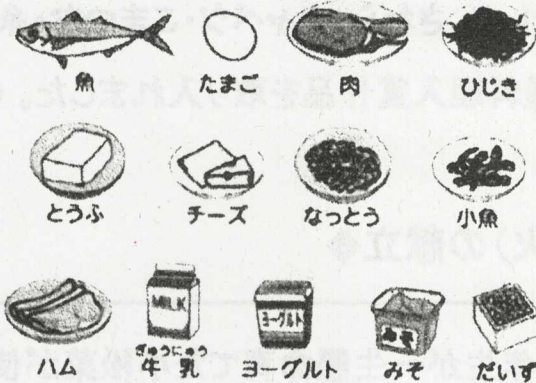
けんちん汁
さといも・こんにやく
とうふ・油あげ・にんじん
こまつな・ねぎ・だいこん
ごぼう・しょうが

ごはん
米

おもに
エネルギーのもとになる



おもに体をつくるもとになる



おもに体の調子を整えるもとになる

