

* 給食だより *

令和4年2月2日

横浜市立緑小学校

校長 能城 順一

栄養教諭 中野 邦子

寒さの厳しい時期です。まだまだ新型コロナウイルス等の感染症が流行しています。給食の時間は、学校生活の中で最も感染の危険がありますので、十分な手洗いと換気、黙食を徹底して、予防に努めながら実施していきます。食事をバランスよく食べること、睡眠をしっかりとることに留意して、元気に過ごせるようにしましょう。



2月の献立

○ 節分にちなみ、大豆・いわしを使った献立を取り入れました。(煮魚・揚げだいず)

○ 寒さに負けない食事として、体を温める汁物・シチュー・煮物を取り入れました。

(きつねうどん・呉汁・豚汁・けんちん汁・のっぺい汁・中華スープ・ワンタンスープ・おでん・生揚げと大根の煮物・カレービーンズシチュー・チャンポン・野菜のスープ煮・ミネストローネなど)

○ はま菜ちゃん料理コンクール受賞作品を取り入れました。

(はま菜ちゃん肉団子スープ(ごま入り肉団子))



緑小だけの特別献立

☆ねぎ・こまつな・キャベツは、横浜産を使用する予定です。

横浜市食育マスコット

☆有悠米を学校で炊きます。

「バランスい〜なちゃん」

2日:6年 4日:5年 7日:4年 8日:3年 22日:2年・8組① 25日:1年・8組②

☆2日:「ごまじょうゆあえ」は「おかかあえ」に変更します。

☆4日:「梅干し」を追加します。

☆8日:神奈川県産のめかじきと凍り豆腐を使用して、「めかじきのピリ辛ソース」に変更します。

☆9日:旬の果物「しらぬひ」に変更します。

☆14日:「セレクトフルーツ」を実施します。りんご又ははよかんから事前に選びます。

☆「6年生卒業おめでとうセレクト給食」を実施します。

15日:6-3 17日:6-4 24日:6-1 28日:6-2

例年ですと、「バイキング給食」なのですが、このような状況なので、いくつかの料理

から、自分で選んだものをとってもらう、というスタイルで実施します。事前に、バランスの良い食事やセレクト給食のとり方について授業で学びます。向かい合って楽しくおしゃべりしながらの会食ができませんが、6年間の食育の総まとめとして、「栄養バランスを考えて自分で選んで食べる」をめあてに実施します。6年生には後日セレクト給食に関するお手紙を配付しますので、メニュー等をご確認ください。※日々の給食について緑小 HP に更新しています。ぜひご覧ください。



給食かるた

各クラスで取り組んだ「給食かるた」を紹介します。全員が1つずつ考えてくれたクラスや、みんなで案を出し合っ決めてくれたクラスもあり、たくさんのメッセージが給食室に届きました。どのクラスも力作です。



今年は、突然の休校のため、給食週間の取組は実施できませんでしたが、各クラスからのかるたを見て、感謝の気持ちや、給食を楽しみにしている気持ちを受け取りました。HPにカラーでのせましたのでご覧ください。※ぱくぱく集会とぱくぱくクイズラリーは、状況が落ち着いたら実施する予定です。

