

令和5年2月1日

横浜市立緑小学校

校長 能城 順一

栄養教諭 中野 邦子

# \* 給食だより \*

今年には新型コロナウイルスの流行に加え、インフルエンザやノロウイルス等の胃腸炎も流行し始めています。まだまだ寒い日が続きますが、一番の予防策は手洗いです。石鹸を使用して、よく手を洗い、清潔なハンカチでふくようにしましょう。また、免疫力を高めるためにも、栄養・睡眠にも留意して、元気に過ごせると良いですね。



## 2月の献立

○ 節分の行事食を取り入れました。

(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・のっぺい汁・中華スープ・肉だんごとはくさいのスープ・おでん  
・生揚げと大根の煮物・カレービーンズシチュー・野菜のスープ煮・ミネストローネなど)

○ 旬の食品を多く取り入れました。

(さば・メヒカリ・はくさい・だいこん・こまつな・みずな・ほうれんそう・ブロッコリー・いよかん)



### 緑小だけの特別献立

☆こまつなは、横浜産を使用する予定です。

☆有悠米を学校で炊きます。

横浜市食育マスコット「バランスい〜なちゃん」

3日:6年 7日:5年 20日:4年 21日:3年 27日:2年・8組① 28日:1年・8組②

☆7日:「いよかん」→「ミックスフルーツ」に変更します。(1月23日分です)

☆13日:「セレクトフルーツ」を実施します。



「りんご」または「はっさく」から事前を選びます。どちらも旬の果物です。

☆28日:「ごはん、牛乳、チキンアドボ、ニラガ(野菜スープ)、ミックスフルーツ」



に変更します。AETとIUIの先生の母国フィリピンの料理です。

☆「6年生卒業おめでとうセレクト給食」を実施します。

10日:6-1 14日:6-2 17日:6-4 22日:6-3

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、



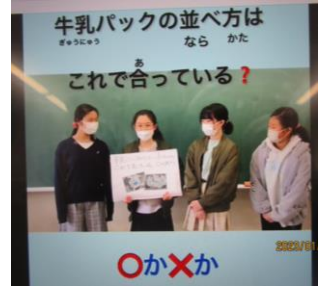
6年間の食育の総まとめとして、「栄養バランスを考えて自分で選んで食べる」「マナーを守って会食する」をめあてに実施します。楽しくおしゃべりしながら食べるのは難しいですが、感染対策を講じながら、家庭科室で楽しい雰囲気を実施したいと思います。

※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したので、メニュー等をご確認ください。

# 給食週間★報告

## ☆ぱくぱく集会

給食に関するクイズを実施しました。給食の歴史についてやマナーについて、栄養についてなど、いろいろなクイズがありました。



## ☆残量調べ

今年もみんなよく食べて、ほとんど残りはありませんでした。どのクラスもおかわり券をもらうことができました。

←1月24日はカレーでした。どのクラスもほぼ残りなし！！

いつも以上によく食べていました。

## ☆給食かるた

各クラス1枚作成し、給食室前に掲示しました。

どのクラスも力作で、給食への感謝の気持ちや愛情があふれていました。

※ホームページにカラーで掲載しています。ぜひご覧ください。

