

# \* 給食だより \*

令和 6年 2月 1日  
横浜市立緑小学校  
校長 寺澤みゆき  
栄養教諭 中野 邦子

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・中華スープ・肉だんごとはくさいのスープ・みそおでん  
・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・はくさい・だいこん・こまつな・みずな・ほうれんそう・かぶ・ブロッコリー・いよかん)
- 我が家の自慢料理の入賞作品を取り入れました。(かつおそば)



### 緑小だけの特別献立



☆こまつな・キャベツは、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」

20日:5年 21日:4年 26日:3年・8組① 27日:2年 29日:1年・8組②

(6年生はセレクト給食の時に、有悠米を食べます。)

☆13日:「魚のから揚げ」は「魚のカレー揚げ」に変更します。

☆14日:「ごまじょうゆあえ」は「いそかあえ」に変更します。

☆16日:「丸パン、牛乳、ツナペースト、ポトフ、ネーブルオレンジ」  
に変更します。IUIの先生の母国フランスの家庭料理です。

☆「6年生卒業おめでとうセレクト給食」を実施します。

8日:6-4 9日:6-3 13日:6-2 14日:6-1



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。家庭科室で向かい合って座り、楽しい雰囲気を実施したいと思います。(メニュー等は別紙でご確認ください)

# 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。給食の歴史やマナー、栄養についてなど、いろいろなクイズがありました。

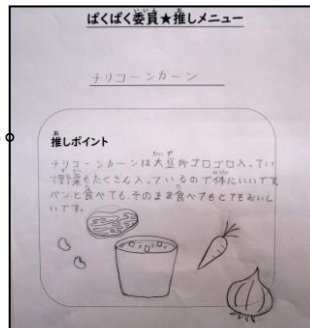


## ☆残量調べ

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。

## ☆ぱくぱく委員会推しメニューの紹介

推しメニューについて、いろいろと調べ、推しポイントをお知らせしました。



## ☆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。

