

給食だより

横浜市立みなとみらい本町小学校
校長 小正 和彦
令和6年 3月1日 給食部

春のおとずれとともに学校では「卒業」「年度末」など区切りの月になりました。この機会に、ご家庭でも子どもたちと一緒に食生活を振り返ってみてください。

3月分の献立から

- * 卒業・進級を祝う献立として、赤飯(13日)を取り入れました。
- * 桃の節句を知らせる献立として、菜のごはん(5日)を取り入れました。
- * 季節の食品として、さわら・キャベツ・こまつな・みつば・いよかんを取り入れました。

みなとみらい本町小オリジナルメニュー

12日(火) ホワイトシチューを変更して マカロニのグラタンにしました。

くろパン 牛乳 マカロニのグラタン 野菜ソテー アップルコンポート

マカロニ 25g 鶏肉 20g たまねぎ 50g にんじん 12g パセリ 0.2g 米油 0.7g
小麦粉 2.5g 調理用マーガリン 2.5g 牛乳 20g 豆乳 20g 脱脂粉乳 4g
粉チーズ 2g パン粉 0.2g 塩 0.6g こしょう 0.02g

14日(木) セレクトデザートを取り入れました。【青りんごゼリー・いちごゼリー・湘南ゴールドゼリー】

3つのデザートの中から事前にアンケートを取って児童が選んだものを提供します。
青りんごゼリー…お腹の調子を整える
いちごゼリー…肌の健康を維持する
湘南ゴールドゼリー…風邪を予防する

神奈川県で栽培されている湘南ゴールドという柑橘を使用して商品化されたゼリーです。

6日(水) 6年生特別メニュー

望ましい食生活を実践するため栄養のバランスを考え、主食・主菜・副菜のそろった献立を食べるとともに、高学年にふさしいマナーを身につけます。

<u>主食</u>	はいがパン(30g) ロールパン(30g)
<u>牛乳</u>	牛乳
<u>主菜</u>	チリコンカーン(1/3) 魚の野菜あんかけ 鶏肉のオープン焼き
<u>副菜</u>	じゃがいものソテー ポイルドブロッコリー
<u>デザート</u>	いちごヨーグルト

(太字は、他学年と同じ献立です。)

<お知らせとお願い>

3月の給食は15日(金)に終了します。今年度も本校の給食につきまして、ご理解、ご協力をいただきありがとうございました。白衣を持ち帰った児童は洗濯、アイロンがけをして学校に持たせてください。その際、ボタンやほつれ等ありましたら補修していただくと助かります。担任が点検し次年度のクラスに引き継ぎます。

令和5年度は、4月12日(金)から給食が始まります。どうぞよろしくお願ひします。