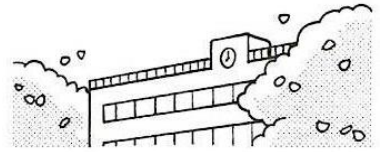


給食だより4月号

令和5年4月10日
横浜市立元街小学校
校長 工藤 雅彦
食 育 部



ご入学・ご進級おめでとうございます。

子どもたちは、新しい環境となり、期待や不安もあるかと思えます。睡眠をよくとり、しっかりとした食生活をして、毎日元気に過ごしてほしいです。

給食は、4月13日(木)より始まります。今年度も子どもたちの健やかな成長のために、安全安心のおいしい給食を心がけていきます。ご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

給食目標

楽しい給食にしよう



給食の準備や後片づけを協力して行い、楽しく食べることができるようにしていきます。

給食には、いろいろな食べ物が使われています。毎月配付される学校給食基準献立予定表に、どんな食べ物が使われているのか書かれていますのでご覧ください。



献立について



○春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。

(さわら・キャベツ・みつば・晩柑)

○初めて給食を経験する1年生が食べやすく親しみやすい献立を。

(ツナそぼろ・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・魚フライ・ペンネミートソース)



<環境に配慮した給食用牛乳の紙パックの導入について>

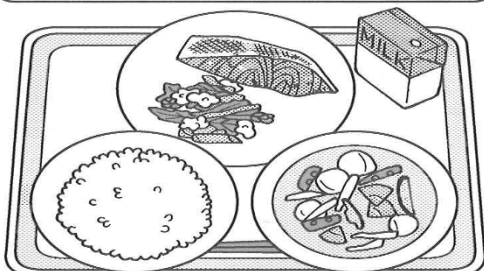
教育委員会より、給食におけるストローの使用について、次のように通知がありました。

プラスチックによる海洋汚染等が世界規模で問題となり、排出量の削減に向けた取組が求められていることを踏まえ、学校給食で提供している牛乳について、令和5年度から環境に配慮した紙パックを導入します。従来の紙パックよりも、パック上部を手で開封しやすい作りになっていますので、基本的には、小学3年生以上は、ストローを使用せず、開封部から直接飲むようになります。(低学年や個別支援学級等は、ストローを提供します。)

そのため、本校も3年生以上はストローの使用をせずに、直接飲むこととなります。



学校給食の役割



給食は栄養バランスのとれた献立によって、子どもたちの健康や心と体の成長を支えています。

それだけではなく、食に関する指導をすすめるための重要な教材として、望ましい食習慣と食に関する正しい知識や実践力を身につけさせることができます。また、地場産物や地域の郷土料理、行事食などの提供を通して、地域の文化や伝統への理解と関心を深めることが期待されています。

今日の給食何かな？どうだったかな？

ご家庭で給食の様子などを話題にしたり、お子さんに聞いたりしていただくと、食への関心がひろがります。給食が楽しい時間になるようにしていきたいと思います。よろしくお願いします。

給食当番の身じたくをととのえましょう

衛生的な配ぜんができるように、給食当番の身じたくを確認しましょう。

- ① 帽子から髪の毛が出ないようにする
- ② マスクは鼻と口が出ないようにする
- ③ つめは短く切っておく
- ④ 手は石けんを使って洗う
- ⑤ 清潔な白衣や帽子を着る



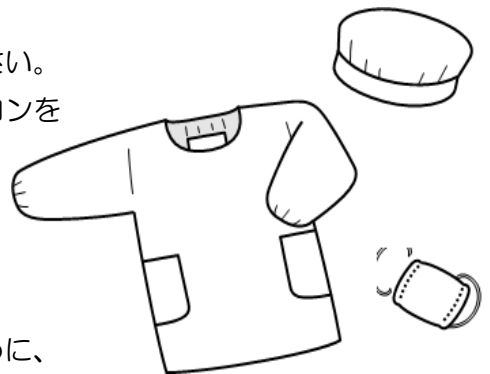
帽子から髪の毛が出ないようにするために、長い髪は、結ぶなどをするとうれやすくなります。

*** お願いします ***

給食の持ち物をご確認ください。必ずマスクをご用意ください。給食当番は当番が終わると白衣を持ち帰ります。洗濯・アイロンをかけて翌週に忘れずに持たせてください。

その際、白衣のボタンやゴムのゆるみがありましたら、修繕をしていただくと助かります。ボタン・ゴムは学校にありますので、担任に声をかけてください。

これからも大切にして、全校の児童が気持ちよく使えるように、各ご家庭での修繕のご協力をお願いします。



給食スタッフについて

今年度も、学校給食調理業務民間委託会社として、「株式会社レクトン」が給食業務に携わります。元街小の児童・教職員の給食（約530人分）を12人のスタッフたちでまごころ込めて作ります。どうぞ、よろしくお願いします。

