



給食だより

令和4年5月
中尾小学校
栄養職員 室岡由紀子

4月の給食では、晩柑の皮を自分でむいて食べるのが難しい子もいました。皮が厚い柑橘類は、むくのにコツがいらいます。ご家庭でも、自分でむいて食べる機会を作っていただけたらと思います。




1/4カット
(4/27 晩柑)

○5月の献立について

- ・こどもの日にちなみ、行事食として五目ずしの具を取り入れました。
- ・開港記念日（6月2日）にちなみ、横浜にゆかりの深い献立を取り入れました。（塩やきそば・スパゲティナポリタン）
- ・新献立として、横浜市内の子供が考えたチャーハンの具も登場しました。
- ・ぱくぱくだよりは、旬の食材やこどもの日を祝う献立についてなどを載せています。

○今月のピックアップ献立

5月19日（木）



- 麦ごはん
- 牛乳
- チャーハンの具
- 中華スープ
- アイスクリーム

平皿に、ご飯と具を盛り付けるので、チャーハンのイメージと違いますが、ご飯とよく混ぜて食べるように子供たちに伝えています。

新献立でしたが、どの学年も良く食べていて、ほとんど残りはありませんでした！




作っているところ！

混ぜるとチャーハン！


○その他



旬のアスパラガスです。
(5/18 アスパラガスのソテー)



ごまや高野豆腐などの乾物も、前日に異物などがいないか検品しています。



3年生が育てた大根が入っています！（4/26 みそ汁）

「公益財団法人 よこはま学校食育財団」 <https://ygs.or.jp/> のホームページには、食育やアレルギーに関する情報が掲載されています。

