



給食だより

令和4年11月
横浜市立 中尾小学校
栄養職員 室岡由紀子

〇11月の献立について

- ・地産地消月間にちなんだ献立を多く取り入れました。
- ・はま菜ちゃん料理コンクール受賞作品を取り入れました。(はま菜ちゃん肉団子スープ (ごま入り肉団子))
- ・神奈川県 of 郷土料理を取り入れました。(けんちん汁)
- ・旬の食品を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫しました。

(鮭、鯖、ほっけ、スマルト、さつまいも、里芋、えのきたけ、しめじ、きゃべつ、小松菜、大根、白菜、ブロッコリー、かぶ、栗、柿、みかん、りんご)

〇ぱくぱくだより (主な内容例)

- ・神奈川県 of 郷土料理「けんちん汁」
- ・食べ物の3つのはたらき



11/15

年1回の大学芋。「早くまた食べたい!」と子供達から多くの声が聞こえました。

〇ピックアップ献立

11月4日 (金)



ご飯
牛乳
牛肉と切干し大根の煮物
つみれ汁
みかん

牛肉と切干し大根の煮物の牛肉は、**浜ビーフ**を使用しています。うま味があり、甘辛い味付けにととても合っていました。見た目です苦手と思う子もいましたが、「食べたらいいかった!」という声が聞けました。



魚のうま味がたっぷりです。苦手な子も多いですが、おいしいと思ってくれる子が増えるとうれしいです。



こんなに沢山になりました。



3人がかりでつみいれていきます。



つみれ(魚のすり身と調味料を混ぜたもの)

※「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。

