



給食だより

令和5年1月
横浜市立 中尾小学校
栄養職員 室岡由紀子

○1月の献立について

- ・日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。(白玉ぞう煮、なます)
- ・冬に美味しい旬の食品を取り入れました。(ぶり、たら、ブロッコリー、ほうれん草、小松菜、ごぼう、白菜、春菊、大根、水菜、ぽんかん、ゆず)
- ・給食週間にちなんだ献立を取り入れました。(セルフおにぎり、すき焼き風煮、とんカツ)

○ぱくぱくだより (主な内容例)

- ・日本の伝統食(ぞう煮)、横浜にかかわりの深い献立(すき焼き風煮)など

○ピックアップ献立

1月31日(火)



ごはん
牛乳
とんカツ
ボイルドキャベツ
みそ汁

とんカツは、下味をつけた豚肉に衣とパン粉をつけて油で揚げています。給食週間のこの時期にだけ登場する献立です。前日から楽しみにしていた子もいました。残りはほとんどありませんでしたよ！



↑パン粉を付けたところ ↑油で揚げています

浜ビーフ使用



1/23 すき焼き風煮

正月料理



1/12 なます 白玉ぞう煮

体育・給食委員の当番が次の日の献立を書きます。



※「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。

