

給食だより 4月

令和5年4月21日
 横浜市立根岸小学校
 校長 杉山 真理子
 栄養職員 佐藤 美奈里

ご入学、ご進級おめでとうございます。13日より給食がスタートしました。毎日の給食が、児童の皆さんの楽しみになるように、安全でおいしい給食を提供できるよう努めていきます。今年度もよろしくお願いたします。

根岸小学校の給食について

○給食室

栄養職員…佐藤 美奈里
 調理員…(株)スエヒロの皆さん 12名
 以上のメンバーで児童・職員合わせて約710名分を作ります。
 1~2年生と個別級の給食はワゴンで運搬をしています。



○献立

横浜市の給食は、市で統一された献立です。毎月配付される「学校給食基準献立表」をご確認ください。また、根岸小学校独自で給食を行う場合は、この給食だよりでお知らせをします。献立表に記載はありませんのでご注意ください。



横浜市食育マスコットキャラクター
 バランスイ~ナちゃん

献立表の見方

分量は中学年の一人分を示しています。
 1,2年生は0.8倍、5,6年生は1.2倍です。

13 麦ごはん 牛乳		ツナそぼろ 豚汁	
●ツナそぼろ		●豚汁	
まぐろ油漬(フレック)	45	木綿豆腐	20
まぐろ水煮(フレック)	10	豚肉	10
にんじん	15	じゃがいも	20
しょうが	0.5	だいこん	10
しょうゆ	1.5	にんじん	8
砂糖	1.3	ねぎ	6
みりん	0.3	こまつな	6
酒	1	こぼう	5
		こんにやく	10
		淡色辛みそ	6.5
		赤色辛みそ	2
		削り節・水	110

エネルギー 621kcal たんぱく質 27.6g



主食 ごはんは週に3.5回あり、はいがごはんや麦ごはんなど白飯以外にも様々な種類のご飯を取り入れています。

飲み物 成長期に必要なカルシウムを十分に摂取するため、ほぼ毎日、牛乳200mlがつきます。発酵乳が出ることもあります。

おかず 野菜のおかずを意識して取れるよう、主菜・副菜・汁物などを組み合わせ、季節の食材や行事食も取り入れています。

○調理

- ・給食で使用する食材は全て過熱し、加熱後の温度を確認し、記録をしています。サラダの野菜も過熱しているほか、卵を生で出すことはありません。
- ・使用する食材は異常がないかをしっかりと確認し、専用の容器に移し替え、調理に使用しています。
- ・調理は全て当日に行い、カレーやシチューのルー、サラダのドレッシング、納豆のタレなどは全て手作り、汁物に使うだしは鰹節や昆布から取っています。

←マーガリン、小麦粉、カレー粉で
カレールーを作っています



→削り節や昆布で
だしを取ります



↑巨大なミキサーを使ってドレッシングを作ります

4月の献立について

○春を感じられるように、旬の食品を取り入れました。

(さわら・キャベツ・みつば・晩柑) *晩柑は、柑橘類です。

○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取り入れました。(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)

ご家庭でのお願い

給食当番が終わりましたら、白衣と袋の洗濯・アイロンがけをお願いいたします。アイロンをかけることで、加熱により殺菌の効果が期待できます。

白衣のボタンがとれていたり、ほつれがあったりする場合には、可能な限りご家庭での修繕にご協力をお願いいたします。

ご多用中とは思いますが、どうぞよろしくお願いいたします。

