

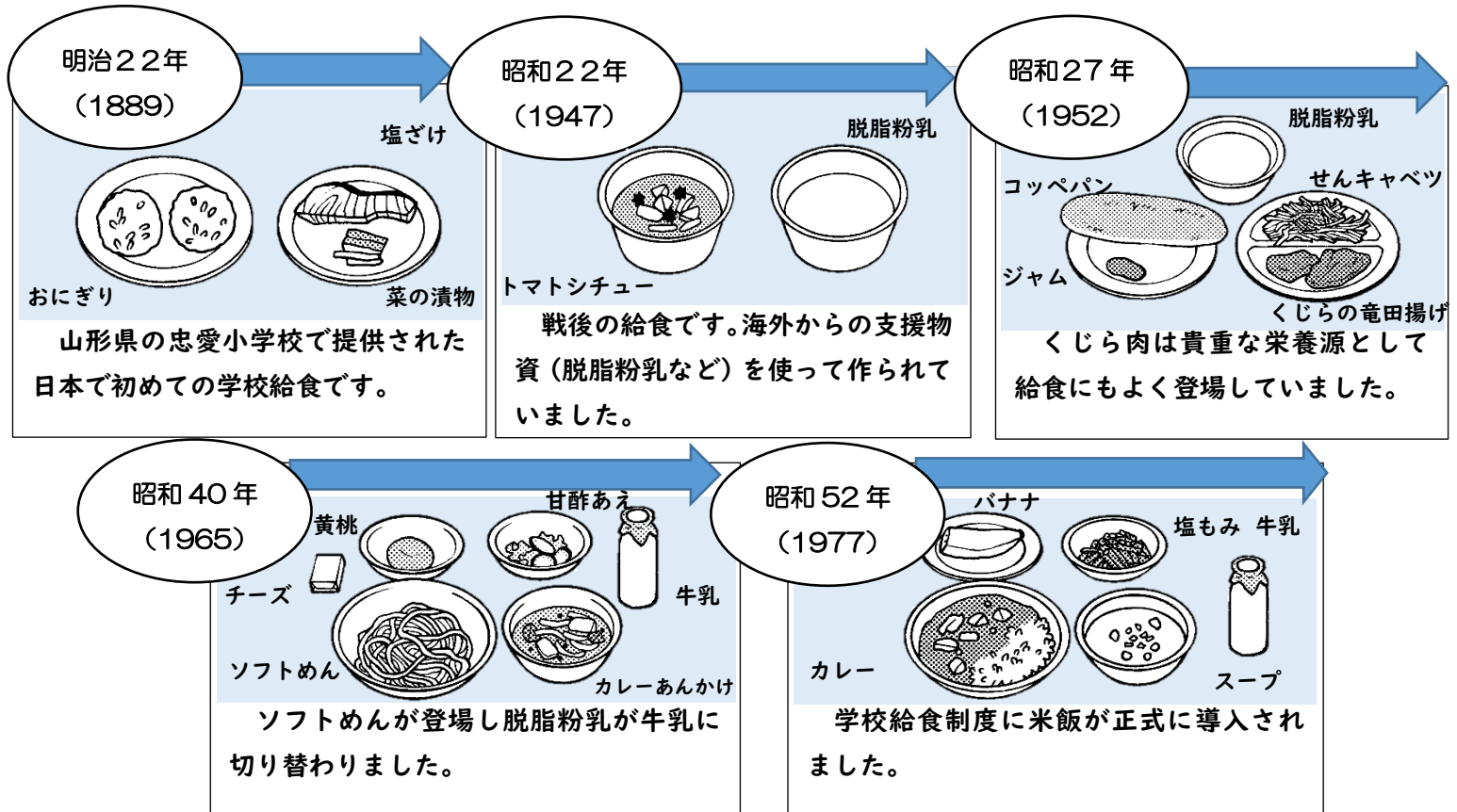


令和6年1月19日
 横浜市立根岸小学校
 校長 杉山真理子
 栄養職員 佐藤 美奈里

今年度の給食も残り少なくなってきました。本年も安全・安心な給食を提供できるように、給食室一同努めてまいります。どうぞよろしく願いいたします。

学校給食の移り変わり

1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食の始まりは、明治22年山形県の忠愛小学校で、生活に苦しむ家庭の子どもたちを対象に昼食を出したことが始まりです。以来120年余りが過ぎ、不足する栄養を満たすための食事だった給食も、自分の健康のために適切な量を考えたり、食事のマナーなどを考えて食べたりする給食に変わっていきました。根岸小では19日に給食委員会集会を行い、給食室への正しい返却の仕方のビデオを作成し放送しました。



旬の食材を食べよう

白菜 旬：11～2月

寒くなると、白菜自身が凍らないようにと糖分を蓄えるようになるため、甘みが増して一層美味しくなります。加熱しすぎると栄養素が溶け出してしまうため、鍋やスープにして食べるのがおすすめです。

大根 旬：10～3月

大根は部位によって特徴が変わります。上部は甘みが強く、サラダ等生食に適します。下部は水分が少ない分調味料が入りやすいので、漬物や炒め物に適します。ビタミンCが豊富で、風邪予防におすすめです。

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)
- 給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
歴史を伝える献立・・・ごはん、梅干し、焼きのり(29日)
横浜に関わりの深い献立・・・すき焼風煮(25日)、サンマー麺(23日)
給食に関わる人に感謝の気持ちをもつ献立・・・とんカツ(18日)
- 冬に美味しい旬の食品を取り入れました。
(ぶり、たら、さば、ほうれんそう、こまつな、ねぎ、はくさい、しゅんぎく、だいこん、みずな、ぽんかん)



<お知らせ>

自宅からの代替食の持参について

必要な手続きが無く、給食時間中に自宅から持参した食べ物を食べることは安全面や衛生面の観点から原則禁止となります。しかし、健康上の理由でやむを得ず持参が必要となる場合は、前日までに担任にご一報ください。

食物アレルギー対応について

食物アレルギーの除去食対応を希望される場合は、医師の診断をもとに「学校生活管理指導表」と「食物アレルギー対応票」をご提出いただきます。こちらの書類は毎年更新となります。現在対応を行っている児童のご家庭には、次年度分の書類をお渡ししていますので、期日までにかかりつけ医への受診と書類のご提出をお願いいたします。

また今後新たに対応をご希望される方は、書類の提出と面談が必要です。書類をお渡ししますので、栄養士の佐藤か担任までご連絡ください。