

4月給食だより

令和4年4月11日
横浜市立西が岡小学校
校長 佐藤 裕二
栄 養 士

新年度の給食が始まります。毎日の給食が子どもたちにとって学校生活の楽しみのひとつとなるよう、今年度も感染症対策を十分に行いながら、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう努めてまいります。保護者の皆様のご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

4月の基準献立について

- 春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。
(さわら、キャベツ、みつば、晩柑)
- 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。
(ツナそばろ、肉じゃが、魚フライ、ペンネミートソース など)
- 横浜市スポーツ振興課との取組として、「ベイスターズ青星寮カレー」を取り入れました。

指導目標

給食にはいろいろな食べ物が使われていることを知る

ぱくぱくだよりの主な内容

パンの食べ方、ごはんの栄養、みつばの名前の由来、牛乳が給食に出る理由 など

～お知らせ～

西が岡小学校では、年間を通して季節ごとに旬の横浜市内・泉区内産の地場産野菜を JA 横浜から購入し、給食に取り入れています。泉区は、横浜市の中でも農作物の生産が盛んです。子どもたちが、自分たちが住んでいる地域について知識を深めたり、ふるさと意識を高めたりすることなどをねらいとして、地場産野菜を取り入れています。

4月に取り入れる予定の横浜市内・泉区内産野菜は、キャベツ、こまつな、トマトの3種類です。天候等によって変更になる場合があります。

～横浜市の給食について～

横浜市では全市統一の基準献立を実施しています。和食を多く取り入れ、食育の教材となるような献立を年間188回実施する予定です。

給食には、旬の食材や、県内産・市内産の食材を積極的に取り入れ、野菜などもすべて加熱調理し、加熱後の温度を確認・記録しています。調理に使用する器具や食缶・食器などもすべて熱風消毒しています。また、調理はすべて当日行い、削り節や昆布などからだしをとったり、カレ

ーやシチューのルー・サラダのドレッシング・ふりかけやつくだ煮・納豆のたれなども手作りしたりするなど、子どもたちにおいしい給食を提供できるよう心をこめて調理しています。



[よこはま学校食育財団ホームページ](https://ygs.or.jp/)

<https://ygs.or.jp/>

学校給食や物資に関わる情報が掲載されています。給食に使用する物資の産地情報、食物アレルギーに関する情報や、加工食品等に使用されている食材の詳細も確認することができます。食育ひろばのページでは、給食の献立などもたくさん紹介されていますので、ぜひ一度ご覧ください。

～西が岡小学校の給食について～

- 給食の調理業務のみ民間業者サンユーに委託しています。
- 児童の給食時間の確保を目的とし、調理員が各階のホールまで給食を運搬しています。
- 年間を通して地場産野菜を積極的に取り入れています。
- 自校炊飯を取り入れ、炊き立てのごはんを食べる機会を作っています。
- 食物アレルギーについては、医師の診断に基づいて対応しています。

持ち物・お願い

- 給食袋に次のものを入れて、毎日清潔なものを持たせてください。



給食袋に入れるもの・・・給食用マスク、口拭き用ハンカチ（タオル）、給食帽子

※マスクは予備があると安心です。

- 給食当番の白衣・袋は週末に持ち帰ります。消毒のため、洗濯後にはアイロンがけをお願いします。また、その際にボタン・袖のゴム・ポケット等修繕が必要な部分がありましたら、修繕していただくと大変助かります。ご協力をお願いします。

感染症対策

- 給食の前には、石けんを使って丁寧に手洗いをします。
- 準備から片付けが終わるまで、全員が帽子をかぶります。
- 配膳は一人ひとりが自分の給食を受け取り、一度よそったものは食缶に戻しません。
- マスクをはずす時間を最小限にし、食べる時には全員前を向いて会話を控え、静かに食べます。