

# 9月給食だより

令和5年8月31日  
横浜市立西が岡小学校  
校長 佐藤 裕二  
栄養士 養 士

約1か月間の夏休みが終わり、学校生活が再開しました。まだまだ残暑が厳しく夏の疲れが出やすい時期なので、規則正しい生活とバランスのよい食生活を心がけて、生活リズムを整えましょう。

## 9月の基準献立について

- 旬の食品を取り入れました。(かつお、なす、ピーマン、なしなど)
- 十五夜にちなんだ料理を取り入れました。(28日 月見汁)
- 敬老の日にちなみ、主食・主菜・副菜がそろった日本型食生活のよさを伝える献立を取り入れました。(ごはん、煮魚、磯香あえ、みそ汁)
- 残暑が厳しい時期なので、主食が食べやすい献立を多く取り入れました。(ビビンバ、麻婆なす、いわしのかば焼き、豚丼の具など)
- 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。(はま菜ちゃん甘みそ野菜炒め)

## 指導目標

- ・準備や後片付けの安全、衛生に気を付ける。
- ・食事中的話し方について気を付ける
- ・黄の食べ物の体の中での働きや、その仲間の食べ物を知る。

## ぱくぱくだよりの主な内容

- ・日本型食生活のよさを知る
- ・黄の食べ物について知る



## ～献立についてのお知らせ～

- ◎ 8月30日(水)から給食が始まります。30・31日は基準献立がないため、本校独自の献立を実施します。
- ◎ 9月1日(金)のなしは『浜なし』を提供します。地産地消を目的とし、泉区の『伊賀農園』さんに納品をお願いしました。普通の梨よりも大きく、みずみずしいのが特徴です。お楽しみに。
- ◎ 12日のごはんは、横浜市産のお米を、学校で炊いて炊き立てを提供します。
- ◎ 29日のこふきいもに「青のり」が入ります。
- ◎ 9月に取り入れる予定の泉区内産野菜は、こまつな・なす・さつまいもです。JA横浜から購入します。天候等によって変更になる場合があります。

8月30日(水) はいがごはん 牛乳 バーベキューソース炒め 卵とトマトのスープ

●バーベキューソース炒め

豚肉 たまねぎ にんじん ピーマン こめ油  
トマトケチャップ ウスターソース しょうゆ  
砂糖 塩 こしょう

●卵とトマトのスープ

鶏卵 木綿豆腐 豚肉 トマト たまねぎ  
こまつな しょうが しょうゆ 酒 塩 こしょう  
ごま油 でんぷん チキンブイヨン 水

8月31日(木) むぎごはん 牛乳 タコミート ボイルドキャベツ もずくスープ

●タコミート

豚ひき肉 乾燥大豆 たまねぎ トマト缶  
人参 パセリ にんにく こめ油 カレー粉  
トマトケチャップ ウスターソース 砂糖  
ワイン 塩 こしょう チリパウダー チーズ  
ボイルドキャベツ

●もずくスープ

木綿豆腐 豚肉 もやし もずく こまつな  
しょうが 酒 しょうゆ 塩 こしょう  
豚ガラスープ 削り節 水  
●沖縄シークワサーゼリー

☆タコミートは沖縄発祥の「タコライス」を給食用にアレンジしたメニューです。

ごはんの上にゆでたキャベツをのせその上に「タコミート」をのせて食べます。  
ほんのりスパイシーなお肉にキャベツの歯触りがアクセントになり、暑い夏に  
ぴったりのメニューです。

## ～夏休み明けの給食についてのお知らせ～

今年度に入り、お知らせしていましたが通り段階的に緩和した対応で給食を実施してまいりました。今回、本校職員で新たに検討いたしましたので、ご確認をお願いいたします。今後とも、安全でおいしい給食を提供できるよう、教職員・給食スタッフ一同で取り組みます。どうぞよろしくをお願いいたします。

### 【身支度について】

今まで通り、給食袋に給食用マスク・白衣帽子・口ふきタオル(ミニタオルなど)の三点を入れてください。給食準備の際に全員がマスクをします。マスクを忘れないようにお願いします。

### 【給食中】

換気を行い、給食を食べます。グループ等対面での会食が基本となります。

### 【牛乳パックについて】

牛乳パック洗いを担任が行っていましたが、コロナ禍前のように当番の児童が洗います。

※感染症流行の際は、必要な対策を行います。