



食育健康だより 4月号



令和4年4月
横浜市立大岡小学校
校長 馬渡照代
栄養教諭 池田悠菜



ご入学・ご進級おめでとうございます。

本校は、今年度も引き続き一富士フードサービスに給食業務を委託し、調理員の13名と栄養教諭で協力して作ってまいります。おいしく、安全な給食を子どもたちに届けられるように、一生懸命作ってまいります。

令和4年度の給食は、13日より始まります！



- ◆給食時、白衣の帽子、トイレとは別の清潔なハンカチを毎日使用します。全学年、給食袋の中に入れて、清潔なものを持ってくるよう、ご家庭での確認をお願いします。
- ◆当番になったときは、週の終わりに白衣を持ち帰りますので、洗濯しアイロンをかけてから、週初めに持たせていただくようお願いします。その際、ボタンのほつれや帽子のゴムのゆるみなどがありましたら、補修していただけるとありがたいです。
- ◆新1年生も、他学年と同様に13日から給食が始まります。準備や片付けがひとりでできるように入門期指導を行います。その際、白衣の帽子・ハンカチを使用します。日時は、学年だよりでご確認ください。



- ◇毎月家庭に配付する白いA4版の献立表は、横浜市基準献立表です。学校独自で行われる献立(独自献立)は、「食育健康だより」でお知らせしますので、毎月ご確認のうえ、横浜市基準献立表に加筆訂正などをお願いします。
- ◇献立表記g数量は、中学年の摂取する食材の目安量です。低学年・高学年は、体の大きさや成長に合わせて変わります。食事のg数量についても毎日計算し、中学年で550g~650g位になるように調整してあります。低学年は約80%、高学年は約120%です。
- ◇大岡小学校では、食物アレルギーの除去食対応を行っています。食物アレルギーがありましたら、学校へご連絡ください。



4月の献立について

🌸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・生揚げのそばろ煮・サーモンフライ・ペンネミートソース)

🌸大岡小スチームコンベクションオーブンで炊く「自校炊飯日」

13日(水) 5・6年生 / 18日(月) 2・3年生・個別学習教室 / 22日(金) 1・4年生



さわら



晩柑

大岡小学校の給食について

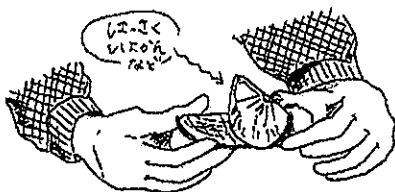
- ◇ 横浜市の献立は、教育委員会が決定した全市統一の基準献立が基本になっています。
- ◇ 献立内容につきましては、より充実させるように、自校炊飯やセレクト給食などを実施してまいります。
- ◇ 本校は、学校の中にある調理場で、当日調理したものを給食として児童へ提供しています。
- ◇ 大岡小学校には、スチームコンベクションオーブンがあります。オーブンを使った献立も実施してまいります。
- ◇ よこはま学校食育財団より調達される物資の加工品には、卵を使用していません。
 - 詳しい加工品の原材料については、よこはま学校食育財団ホームページにのっています。
- ◇ ご飯の回数は、週3.5回、パンは、週1回程度となっています。
- ◇ 給食で使用する油は、遺伝子組み換えをしていない米油です。(揚げ物の油等)
- ◇ 給食では、果物以外は加熱調理をしています。サラダに使用している野菜も、すべて1度熱湯に通すことで加熱しています。卵を生で出すことはありません。
- ◇ 給食のレシピについても、よこはま学校食育財団ホームページにのっています。

よこはま学校食育財団

検索

果物について

柑橘類の皮をむけないお子さんが増えています。4月は晩柑が給食に出ます。ご家庭での練習をお願いします。



①そらまめ



②えだまめ



③グリーンピース



🗣️

そやえんどうの皮をむくのはグリーンピースです。どれもマメ科の豆ですが、そやえんどうとグリーンピースはエンドウ豆で、そやえんどうは若い豆を、グリーンピースは成熟した豆をむきます。そらまめはソラマメ豆、えだまめはダイズ豆の総称です。