

# 給食だより12月号



令和5年12月4日  
横浜市立折本小学校  
校長 古屋 澄人  
栄養職員 篠原智佳子

## 12月の献立の特色

- 旬の食品を多く取り入れました。(こまつな、はくさい、だいこん、かぶ、ほうれん草、水菜、りんご、みかん、ゆず、さば、たら)
- 冬至(12月22日)にちなんだ食品を使った献立を取り入れました。(たらちり、かぼちゃのそばろあんかけ)
- 体が温まる献立を多く取り入れました。(たらちり、つみれ汁、みそ汁、ほうとう、野菜スープ、かぶのスープ煮、肉だんごとはくさいのスープ、ホワイトシチュー、ボルシチ)
- かぜを予防する働きのある食品を多く取り入れました。(だいこん、かぶ、はくさい、こまつな、ほうれん草、ねぎ、りんご、みかん)
- 旬の魚を使った献立を取り入れました。(たらちり、さばのあんかけ)
- 新献立として「こまつな花マル井の具」を取り入れました。
- 地場野菜：「こまつな・大根・キャベツ・にんじん・さといも・はくさい」
- 独自献立：12月13日(水)「さばのあんかけ」を変えて、「さばのみぞれあんかけ」と「サーモンフライ」を選べるセレクト給食にして提供します。(使用食材 A: さば、でんぷん、米白絞油、だいこん、しょうゆ、みりん、砂糖、削り節、水/B: サーモンフライ、米白絞油、中濃ソース、ウスターソース)

給食委員会主催で、魚料理を選ぶセレクト給食を実施することにしました。

給食での魚料理(特に切り身)の残しはとても多く、100食程度残ることもあります。今の自分に合ったものを選択するという経験を通して、魚に興味をもつきっかけになると良いと考えています。

## 国際理解メニュー(アメリカ)



AET:タイラー先生



本場のテキサスチリはキドニービーンズを使用します。

11/7(火)国際理解メニュー「テキサスチリ」を提供しました。本校のAETのタイラー先生はアメリカ出身です。テキサスチリはチリコンカーンのことで、アメリカのテキサス州発祥の料理です。テキサス州はメキシコの隣にあるので、メキシコの文化がたくさん入っているそうです。給食を通してアメリカの文化を学ぶことができました。

## 校内産物や地場産物の活用



11/6(月)1年生が学校の畑で育てた安納芋を「大学芋」にして提供しました。地域の皆さんのお陰で美味しい安納芋に育ちました。

11/9(木)都筑区で育った「浜かき」を提供しました。生産者さんは「横浜でも美味しい果物が作れることを知ってほしい」という思いで果物を作っています。子ども達もおいしそうに食べていました。是非、ご家庭でも地域の果物を食べてください。

