



令和 2 年 7 月 号
横浜市立瀬戸ヶ谷小学校
栄 養 教 諭

令和 2 年度の給食は 7 月 1 日からスタートします。給食の時間が楽しいひとときになるように、今年度もご家庭のご理解とご協力をお願いします。

今月の給食



○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。

(ツナとぼろ・肉じゃが・生揚げのとぼろ煮・魚フライ・ペンネミートソース)

○新型コロナウイルス感染防止の観点から、おかず 2 品の献立になります。

○7 月の給食は、22 日 (水) までです。

夏季休業明けの給食は、8 月 24 日 (月) から始まります。

独自献立のお知らせ



◇7月8日(水) 塩焼きそばに青のりを追加します。【追加材料：青のり】

◇7月20日(月) ししゃもフライにのり塩をふります。【追加材料：青のり】

麦ごはんにごごま塩をつけます。【材料：黒ごま、食塩】

★瀬戸ヶ谷小学校では、地産地消の取り組みとして、7 月は JA 横浜よりたまねぎ・小松菜・きゅうりを、保土ヶ谷区の小久江農園よりじゃがいもを取り寄せて、給食に使用する予定です。

<食物アレルギーの対応について>

★食物アレルギー反応は、突然出ることがあります。お子さんが食べたことがない食品が給食に出る場合は、ご家庭で事前に確認をお願いします。また、食物アレルギー反応がある場合は、すぐに担任までご連絡ください。

★病院で食物アレルギーと診断され、ご家庭でも除去などの対応を行っていて、かつ給食で除去対応が必要な場合は、早めに栄養士までご相談下さい。(除去対応には、医師の生活管理指導票等指定用紙の提出と定期的な面談が必要です。)

★中華めん(生・冷凍)・冷凍うどん・そうめんにつきましては、製麺所でそばも作っていてそばのコンタミネーションがある場合があります。お子さまがそばアレルギーで微量でも症状が出るなど不安がある方は、栄養士までお申し出ください。

◎基準献立のアレルギー情報は、よこはま学校食育財団のホームページで確認できます。

[アドレス⇒<https://ygs.or.jp/kondate/top.html>]

学校独自献立については、給食だよりなどでお知らせします。

給食はひとりひとりの“食べる千カラ”を伸ばすための時間です。

学校では、1年間かけてひとりひとりが食べる量・食べられるものを増やしていけるように給食指導をしています。私は、子どもたちが「食べてみようかな」と思えるように、声かけや話を工夫しています。そして、調理員といっしょにおいしい給食を作ることで、成長する子どもたちを全力で応援しています。

ご家庭でも給食の様子を話題にしていいただければ嬉しいです。

こんにちは
栄養教諭
です！



給食室紹介



給食調理は、すべて当日、学校の給食室で行います。調理作業や食器洗浄、教室への運搬（1・2年生と個別級のみ）などは、横浜市が契約した委託会社の調理員によって行われています。

献立作成と食材の購入は、学校が責任を持って行っています。

受託業者 株式会社 日京クリエイト

調理員12人（社員2人・パート10人）

「作り手の顔が見える給食室！」

給食室前の掲示板に調理員さんの名前と写真を掲示しています。思い出の給食メニューとその理由もいっしょに掲示してあります。ぜひご覧ください。



ご案内

★「第6回 横浜の子どもが作る弁当コンクール」

募集テーマ：体の免疫力（めんえきりょく）を高める弁当を作ろう！

主催・応募先：一般社団法人 横浜すぱいす <http://y-spice.com/>

応募資格：横浜市に在住または在学の小中学生と特別支援学校の児童生徒

【注】実技審査は、応募者1人で作るため、グループでの参加は不可。

応募期間：2020年5月～9月10日（木）当日消印有効



弁当コンクール
QRコード



☆食育ページ「横浜市栄養教諭・学校栄養職員ホームページ 食べものアイランド」

<https://www.edu.city.yokohama.jp/sch/kenkyu/es-eiyo/sonota/tabemono.htm>