

給食だより

令和2年度最終号
横浜市立瀬戸ヶ谷小学校
栄 養 教 諭

年度末最終号

今年度も月1回、合計11回のバランスイ〜ナカードに取り組みました。子どもたちの記入欄には、初めて知った驚きや疑問に思ったこと、子どもたちが考えたオリジナルサラダやみそ汁のアイデアなどが書いてありました。全校約460人のカードを読み、質問の返事を書くのが、とても楽しかったです。

年度始めには薄かったバランスイ〜ナカードは、今月で11枚の厚い冊子になりました。今月末に持ち帰りますので、学習の足跡をぜひお子さまと一緒にご覧ください。

今年度も給食にご理解ご協力ありがとうございました。

6年生 卒業おめでとう スペシャル給食

6年生は、3月2日(1組)・5日(2組)・10日(3組)に「卒業おめでとうスペシャル給食」を行いました。今年度は、数種類の主食・主菜・デザートからそれぞれを選ぶ、事前オーダー形式の特別給食としました。

実施前には、「栄養バランス」「感謝の気持ち」についての学習をしました。6年生にとっては、6年間の食の学習のまとめとなりました。

〔カラー版はホームページをご覧ください。〕

3月2日(1組)

ひじきおにぎり・こぎつねごはん・白おにぎり
さわらのホイル蒸し・鶏肉の竜田揚げ
ゆで野菜・牛乳・みそ汁
桃ゼリー・でこぼん・りんご

3月5日(2組)

ひじきおにぎり・だし香るごまおにぎり・白おにぎり
さばのみそ煮・鶏肉の竜田揚げ
おひたし・牛乳・けんちん汁
桃ゼリー・でこぼん・りんご

3月10日(3組)

ひじきおにぎり・だし香るごまおにぎり・ミニカップごはん
いわしのかば焼き・鶏肉の竜田揚げ
からししょうゆあえ・牛乳・呉汁
桃ゼリー・でこぼん・りんご

選び方

主食：3種類から組み合わせて3個注文

主菜：2種類から組み合わせて2個注文

副菜・汁物・牛乳：全員

デザート：3種類をそれぞれ1個まで

給食室は朝早くから細かい作業で大忙し。調理員さんたち、大活躍！



ホイル蒸しは、材料をひとつひとつ包んで蒸しました。



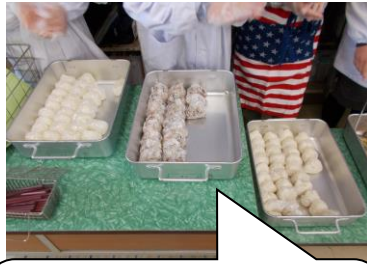
ごはんやおにぎりは、重さをはかって作りました。



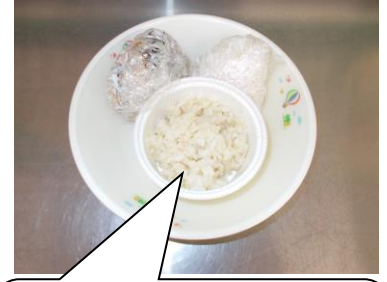
主食はスペシャル給食限定メニューが満載！



甘辛く煮た油揚げをのせた
こぎつねごはんは大人気。



炊込みひじきおにぎりと
だし香るごまおにぎりは、
香りがよいと好評でした。



ミニカップごはん、たれを
かけ、いわしのかば焼きを
のせるとミニかば焼き丼に。

主菜は肉料理と魚料理。両方食べることもできました。



さわらのホイル蒸し



スペシャル限定メニュー！

副菜と汁物で野菜もたっぷり食べられました。



子どもたちが驚いたデザート



でこぼんとりんごの飾り切り。見た目がとても華やか！

手作り桃ゼリー



飾り切りは手作業です。

