

令和3年2月10日

第6学年保護者様

横浜市立山内小学校  
校長 佐藤 正淳  
栄養士 小林真優美

## セレクト給食の実施について

日頃より、本校の学校給食にご理解とご協力を賜りましてありがとうございます。

さて、卒業を間近に控えた6年生を対象に、これまでの食育のまとめ活動として次のような内容の給食を計画いたしました。

### 【日時】

・6年1組：2月16日（火） ・6年2組：2月18日（木） ・6年3組：2月19日（金）

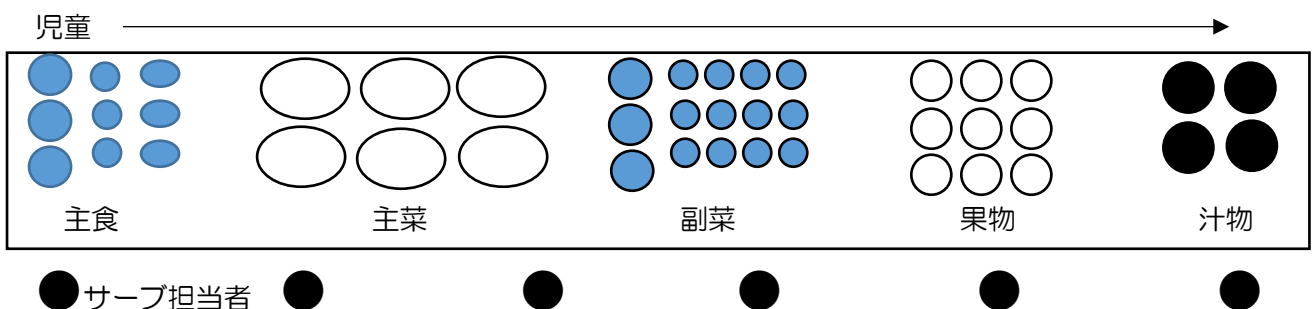
### 【ねらい】

- ・自分で食事を選択する能力、組み合わせて栄養バランスを整える能力を養う。
- ・食事のマナーを身につける。

### 【感染防止対策および実施方法】

- ・配膳は普段の給食と同じ場所（教室前の廊下）にテーブルを並べて行います。
- ・教室の前扉から出て、テーブルから料理を選んでトレーに乗せ、後扉から教室に戻る一方通行です。
- ・マスクと帽子を着用の上、ディスタンスを保って並び、各自で料理を選んでいきます。
- ・トング等の使い回しをなくすため、調理員等によるサーブ担当者を6名配置します。
- ・食べ物の前での「いる・いない」等の会話を避けるため、料理は小皿や小カップに盛り付けたものを並び、児童は静かに選んだものをトレーに組み合わせて乗せていきます。
- ・実施は一クラスずつとし、当該クラスのみ給食開始時間を早めることで、他クラスの給食開始前に全員が料理を選び終わり教室に着席している状態にします。
- ・食事は教室で、通常通り一人ずつ席を離して静かに食べます。

### イメージ図



## 【実施日と予定献立】

実施日 クラス	2月16日(火) 6年1組	2月18日(木) 6年2組	2月19日(金) 6年3組
<主食>	菜飯おにぎり ココア蒸しパン スパゲティミートソース	菜飯おにぎり ココア蒸しパン スパゲティ <u>マトソース</u>	梅ごはんおにぎり ココア蒸しパン スパゲティミートソース
<主菜>	鶏肉のからあげ エビフライ 赤魚の煮付け	鶏肉のからあげ エビフライ 赤魚の煮付け	鶏肉のからあげ エビフライ 赤魚の煮付け
<副菜>	フライドポテト コーンサラダ ボイル野菜 〔ブロッコリー カリフラワー プチトマト〕	フライドポテト コーンサラダ ボイル野菜 〔ブロッコリー カリフラワー プチトマト〕	フライドポテト コーンサラダ ボイル野菜 〔ブロッコリー カリフラワー プチトマト〕
<汁物> 全員選ぶ	<u>ミネストローネ</u>	野菜スープ	<u>呉汁</u>
<デザート> 2種類選ぶ	果物(りんご・メロン ・パインアップル)	果物( <u>しらぬい</u> ・メロン ・パインアップル)	果物(りんご・メロン ・パインアップル)
<飲み物> 全員選ぶ	<u>牛乳</u>	<u>牛乳</u>	<u>牛乳</u>

※ 太字波線は基準献立です。当日の基準献立により、実施日ごとにメニューに多少の違いがあります。

小学校6年間における食育の集大成として実施いたします。

生活科、保健科、家庭科などで学習したことも含めて、今まで積み重ねてきた知識をもとに事前指導をします。栄養バランスを考えながら組み合わせる方法や、選び方、量などの栄養指導を行い、また、食事のマナーについても児童とともに考えていきます。

事前に選んで予約(注文)しておく今までのセレクト給食とは違い、子どもたちが各自、当日に選んでいきます。

例年のバイキング給食と同じようにはできませんが、感染拡大防止対策を取りながらできる事の中で子どもたちが料理を選び、組み合わせ、一食分の栄養バランスを整える食育の実践の場を設けることで「自分の食事や健康を、自分で考えて管理できる」ようになる機会としたいと考えています。

このコロナ禍の中でも、小学校生活の思い出や学びを一つでも多く残してあげたいという思いから子どもたちが楽しみながら学べる給食としました。

今後の感染状況や国からの指示などによりましては、実施方法や内容が急遽変更になる可能性がありますことをご了承ください。