

ご入学・ご進級 おめでとうございます！

給食の献立は、子どもたちが健やかに成長していくために適切な栄養素を摂取できル用に考えられています。また、季節ごとの旬や神奈川県でとれる地場産物、そして行事食や伝統食を取り入れています。給食の時間は、食べ物のことや栄養のこと、食事のマナーを学ぶ時間でもあります。また、感謝の気持ちを育みながら、望ましい食生活を身に付けていきます。

☆献立について☆

- 入学・進級をお祝いし、春を感じる献立を取り入れました。(桜ごはん・めばるの野菜あんかけ・沢煮椀・水ようかん)
○ 国際理解の献立として韓国・朝鮮料理(チャプチェ・ナムル)を取り入れました。
○ 郷土料理の献立として福井県の郷土料理を取り入れました。
○ 食物繊維を補うために、たけのこを取り入れました。
○ 鉄分を補うために、プルーンをとりいれました。



Table with 5 columns (11-15) and 5 rows (18-29) containing meal plans. Columns include: 11 給食にはいろいろな食べ物が使われていることを知る, 12 行事食, 13 牛乳の栄養を知る, 14 いろいろなパスタの種類を知る, 15 国際理解, 18 季節のさやえんどうを味わう, 19 食育の日, 20 春キャベツについて知る, 21 だいちの栄養を知る, 22 郷土料理, 25 ご飯の栄養について知る, 26 季節のたけのこを味わう, 27 プルーンの栄養を知る, 28 ベイスターズ青星寮カレーについて知る, 29 昭和三十九年.



よろしくお祈りします！

左近山特別支援学校では、横浜市の特別支援学校の献立を左近山の子供達に合った献立に作り直し、学校で物資を発注し、学校給食調理業務を「株式会社 馬淵商事」に委託しています。学校での給食・食育担当は、栄養教諭 上野 です。馬淵商事の皆さんと共に安全でおいしい給食づくりを目指してまいります。どうぞよろしくお祈りします。

4月の「食育の日」献立

毎月19日は「食育の日」です。食育は、いろいろな「食」に関する経験を通して、生きる力を身につける教育活動です。

- 主 食\*麦ごはん：精白米に1割の米粒麦を混ぜて炊いた食物繊維が豊富なごはんです。
主 菜\*生揚げのそぼろ煮：生揚げとじゃがいも、たまねぎを煮込んだ煮物です。
副 菜\*酢みそあえ：春のかおりのうどを使ったあえ物です。
汁 物\*若竹汁：季節のわかめとたけのこを使ったすまし汁です。
飲み物\*牛乳：牛乳はカルシウムだけでなく、成長に必要なたんぱく質も含まれます。

