



3月の給食目標
一年間をふりかえり、
よりよい給食にしよう

令和4年3月1日
横浜市立平沼小学校
校長 寺岡 徹
栄養教諭 星 智美

日中は太陽の日差しが強くなり、暖かい日が少しずつ増えてきました。6年生は小学校での給食もあとわずかとなりました。2月末には6年間の食育のまとめとして、バイキング給食を行いました。今年度も感染症対策として、3日間に分けての実施となりましたが、自分の体にあった食べ方を考えながら料理を選んでいる姿は、これからの中学校生活でも生かされると思います。

3月の献立変更

日	変更前	変更後	変更理由
4日(金)	酢めし、牛乳 菜の花ずしの具、すまし汁 グレープゼリー	酢めし、牛乳、 <u>菜の花ずしの具</u> <u>(こまつな→菜ばなに変更)</u> すまし汁、グレープゼリー	ひな祭りにちなんで、季節の食材「菜ばな」を味わう。
16日(水)	麦ごはん、牛乳 チリコンカーン、ホットマリネ いちごヨーグルト	<u>ターメリックライス</u> 、牛乳 チリコンカーン、ホットマリネ いちごヨーグルト	ターメリックを使用して、主食を食べやすくする。

【材料と分量(中学年一人分の量<g>)]

★16日(水)

ターメリックライス:はいが米 80、塩 0.3、ターメリック 0.2

今月のはま菜ちゃん(市内産)

こまつな

ほうれん草

バイキング給食

6年生「これからの食生活を考えよう」

バイキング給食に向けて、事前指導を行いました。偏った食事を続けると、「生活習慣病」になりやすいので、バランスのよい食事を意識して食べることが大切ということ学びました。この学習を生かして、バイキング給食で実践しました。

2月24日・25日・28日「バイキング給食」



★メニュー★

主食:おにぎり 主菜:銀だらのあんかけ、ハンバーグ
副菜:ビーンズソテー、ひじきサラダ 果物:りんご、せとか
デザート:湘南ゴールドゼリー、いちごゼリー

「主食・主菜」「副菜・果物」「デザート」を3日間に分けて実施しました。調理員さんからの挨拶もあり、各クラスから感謝の気持ちを伝えることもできました。おかわりもバランスを考えて、選ぶことができ、楽しい時間となりました。

お知らせ

今年度の給食は3月16日(水)で終了します。今年度も本校の給食に対し、ご理解とご協力をいただきまして、ありがとうございました。

新年度のスタートに向けて、お子様が白衣を持ち帰りましたら、洗濯とアイロンがけを済ませ、ほつれやゴムの伸びなどを直していただけると助かります。子どもたちの安全な給食当番活動に向けて、ご協力をよろしくお願い致します。

なお、新年度の給食は4月13日(水)開始予定です。

