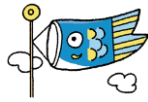


しょくいく 食育だより

5月号



5月の給食目標
食事のマナーを身に付けよう

令和4年4月28日
横浜市立平沼小学校
校長 寺岡 徹
栄養教諭 星 智美

新学期が始まって3週間が経ちました。4月は配膳しやすく、食べやすい献立が多く、残食率も低い日が多かったです。5月は子どもの日にちなんだ行事食や初夏に美味しい食材を使った献立を取り入れています。給食時間を通して、食事のマナーを身に付けたり、栄養を考えたりした食べ方をしてほしいと思います。

5月の献立変更

| 日 | 変更前 | 変更後 | 変更理由 |
|------------|---------------------------------|--|-----------------------------|
| 11日 (水) | はいがごはん 牛乳 親子丼の具 みそ汁 あまなつみかん | はいがごはん 牛乳 親子丼の具 みそ汁 <u>ゆでそらまめ</u> | 季節の食品(そらまめ) 1年生・5組さやむき体験 |
| 18日 (水) | はいがパン 牛乳 カレービーンズシチュー アスパラガスのソテー | はいがパン 牛乳 カレービーンズシチュー アスパラガスのソテー <u>あまなつみかん(1/4個)</u> | 季節の果物 (あまなつみかん) |
| 25日 (水) | ロールパン 牛乳 塩焼きそば 中華あえ アップルコンポート | ロールパン 牛乳 塩焼きそば 中華あえ <u>カラマンダリン(1/2個)</u> | 季節の果物 (カラマンダリン) |
| 28日 (土) | 設定なし | <u>チキンライス</u> 牛乳 <u>コーンスープ</u> フルーツジュレ | 土曜参観 |

【材料と分量(中学年一人分の量<g>】

★11日(水)ゆでそらまめ:そらまめ20、塩0.2

★28日(土)

チキンライス:精白米80、鶏肉25、白ワイン0.5、たまねぎ55、にんじん15、エリンギ5

米油0.5、トマトケチャップ20、トマトピューレー5、ウスターソース1.5、塩0.3、こしょう0.01

コーンスープ:豚肉10、たまねぎ20、コーン20、コーンクリーム(※乳不使用)20、こまつな9、にんじん5

米油0.5、しょうゆ0.5、酒1、塩0.7、こしょう0.02、でんぷん1、豚ガラスープ15、水95

フルーツジュレ:りんご缶20、黄桃缶20、粉寒天0.3、砂糖1.7、酢0.22、塩0.03、水30

今月のはま菜ちゃん(市内産)

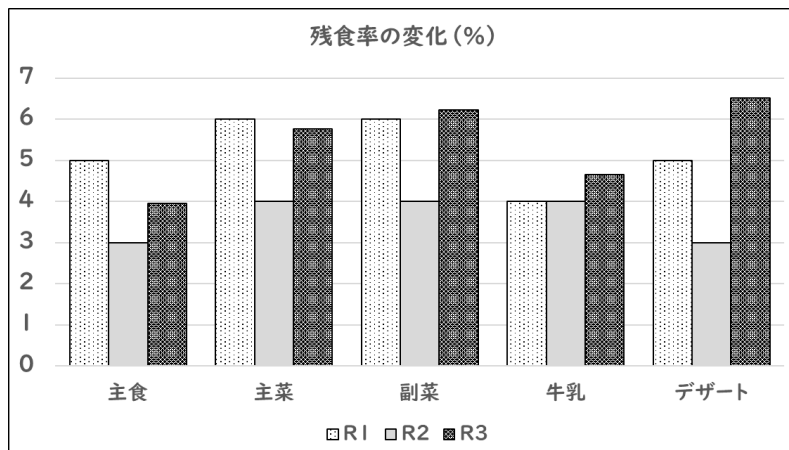
こまつな・キャベツ



給食残食率の変化

毎日、子どもたちの喫食状況を把握し、献立内容の向上につなげています。

昨年度の集計がまとまりましたので、お知らせします。



主食:ごはん、パン 主菜:魚、肉、豆、卵 副菜:野菜 デザート:ゼリーなど

昨年度は新型コロナウイルスによる学級閉鎖や欠席者増加に伴い、残食率は全体的に増加傾向でした。今年度も黙食は続きますが、食べることに集中することで、旬の食材の味や調理方法などに興味を持てるよう、献立作成や調理の工夫をしていきたいと思っています。

