



5月の給食目標
食事のマナーを身に付けよう

令和6年4月30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



今月のはま菜ちゃん(市内産)

こまつな・キャベツ・ねぎ



| 日 | 変更前 | 変更後 | 変更理由 |
|------------|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| 25日 (土) | 設定なし | <u>カレーピラフ 牛乳</u> <u>コーンスープ フルーツジュレ</u> | 土曜参観 |
| 29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 |
| 30日 (木) | 麦ごはん ふりかけ 牛乳 肉じゃが からししょうゆあえ | 麦ごはん ふりかけ 牛乳 肉じゃが からししょうゆあえ <u>あまなつみかん(1人1/6個)</u> | 季節の果物 (あまなつみかん) |

【材料と分量(中学年一人分の量<g>】

★25日(土)

カレーピラフ:精白米80、鶏肉25、たまねぎ50、にんじん10、エリンギ3

米油0.5、トマトケチャップ3、ウスターソース1.5、塩0.7、カレー粉0.5

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

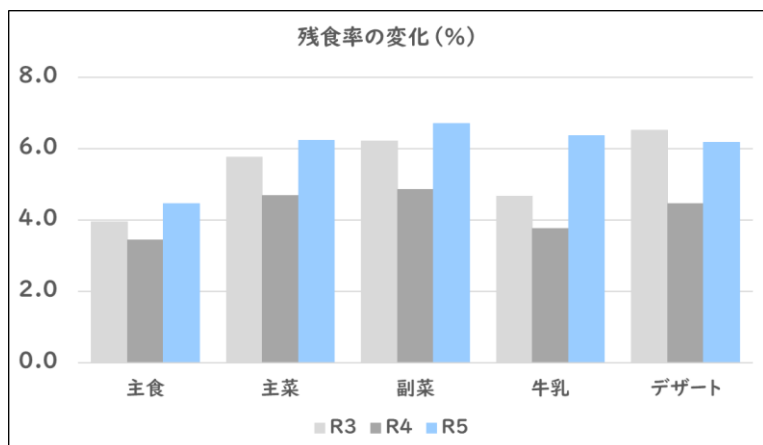
米油 0.5、しょうゆ 0.5、酒 1、塩 0.7、こしょう 0.02、でんぷん 1、チキンブイヨン 15、水 95

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

★29日(水)ゆでそらまめ:そらまめ20、塩 0.2

残食率の変化

毎年、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

昨年度は過去2年間と比べると、残食率は高い傾向になりました。原因としては、年間を通して、新型コロナウイルスやインフルエンザが流行し、欠席者が多かったことが考えられます。今年度も各学年食育の授業を行います。給食時間の日常的な食育も大切に、給食をしっかり食べられるようサポートしていきたいと思っています。

