



食育だより

8号



令和4年11月30日 横浜市立本町小学校 給食室

朝晩一段と冷え込むようになり、本格的な冬の訪れが感じられます。いよいよ12月に入り、今年もあと1カ月となりました。冬休みは大みそかや正月などの行事があり、生活リズムがくずれやすい時です。規則正しい生活を心がけ、元気に新年を迎えましょう！

本町メニュー

- 12/8(木) ごはん・生揚げと豚肉のみそ炒め・つみれ汁・ごま塩に変更します。
※学校保健委員会とのコラボメニューとして、「たんぱく質もりもり・カルシウムアップ献立」を取り入れました。生揚げと豚肉のみそ炒めの使用食材は14日と同じです。
- 12/13(火) 麦ごはん・八宝菜・中華あえ・湘南ゴールドゼリーに変更します。
※神奈川県発祥のみかんである湘南ゴールドを使ったゼリーを取り入れました。
- 12/14(水) ごはん・牛乳・豚キムチ・キャベツとしめじのみそスープ・みかんに変更します。
※中学校給食メニューコンクールの優秀賞受賞献立を取り入れました。本町小学校の卒業生である、横浜吉田中学校の2年生が考えたメニューです。「コロナに負けない！免疫力アップ」がテーマとなっています。

使用食材

豚キムチ：豚肉・鶏卵・キムチ(はくさい)・たまねぎ・にんじん・ほうれんそう・しょうが・にんにく・ごま(白)・ごま油・しょう油・酒・塩
キャベツとしめじのみそスープ：キャベツ・しめじ・淡色辛みそ・赤色辛みそ・削り節・水

- 12/15(木) ココアブレッド・牛乳・さけのクリームシチュー・キャベツサラダ・りんごに変更します。
- 12/21(水) はいがパン・牛乳・カレービーンズシチュー・野菜ソテー・紅まどんなに変更します。
※紅まどんなは愛媛県生まれのみかんです。ゼリーのような舌触りの果肉が特徴です。皮が薄いので食べやすくジューシーです。
カレービーンズシチューと野菜ソテーの使用食材は23日と同じです。
- 12/23(金) 麦ごはん・牛乳・チキンライスの具・野菜スープ・スイートポテトに変更します。
※お話給食を取り入れました。物語「ルルとララのスイートポテト」より、スイートポテトを実施します。

使用食材

スイートポテト：さつまいも・豆乳・砂糖・みりん



2022年もありがとうございました

12月23日(金)で今年の給食が終了します。来年も職員一同、力を合わせて安全でおいしい給食づくりを心がけていきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。新年の給食は1月11日(水)から始まります。詳しくは「1月の献立表」と「食育だより9号」をご覧ください。

給食選挙当選メニュー「グラタン」が初登場！！

11月30日(火)、6年生が行った給食選挙の当選メニュー「グラタン」が給食に登場しました！

6月24日 選挙当日の様子



立候補献立は
○チヂミ
○サンマー麺
○グラタン



それぞれの演説を聞いた後、いよいよ「投票」です！！
まずは記載台へ



記入した用紙を投票箱へ



開票作業です。間違いがないか、何度も確認します



☆当選結果発表☆
「グラタン」が見事当選しました！！

11月30日 当日の給食室の様子



給食室は朝から大忙し！



いつもより早めに作り始めます！



トマトシチューの完成！
1人分の量を決めるため計量します



全校分650個を盛り付けるのに約1時間30分



さらに、チーズをのせていきます



グラタン皿に1人分ずつ盛り付けていきます



オーブンでこんがり焼き上げれば完成です！



クラスごとに数えて教室へ☆



本日の給食😊

2021年もおかげさまでございました