

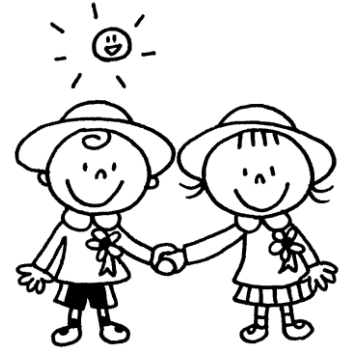


令和2年6月30日
横浜市立勝田小学校
学校長 相坂 俊
栄養士 森岡 梨華

7月1日（水）から、いよいよ給食が始まります。

1年生にとっては初めての小学校給食、2～6年生にとっても約4か月ぶりの給食になります。おいしく食べてもらえるよう、給食室一同、心を込めて調理します。ご家庭での食事に加え、勝田小学校の給食で心身ともに健康な子どもたちの成長をサポートしていきたいと思えます。

安全でおいしい給食が提供できるよう努めてまいりますので、保護者の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。



7月の給食は**22日（水）**まで、夏休み明けの給食は**8月24日（月）**からです。

給食室のメンバーを紹介します

●栄養士 森岡 梨華

●調理員〔(株)馬淵商事〕 *今年度で調理委託7年目です。

深谷 友紀子 鈴木 るみ 中山 僚 佐藤 久子 山田 恭裕

●パート調理員

早船 美紀 牧 千穂 竹内 亜沙美 名取 弘美 中村 薫

浅川 小百合 井手 里美 西澤 幸

今年度は、**810食**でのスタートです。
この14人で安全でおいしい給食作りに努めてまいります。
よろしく申し上げます。

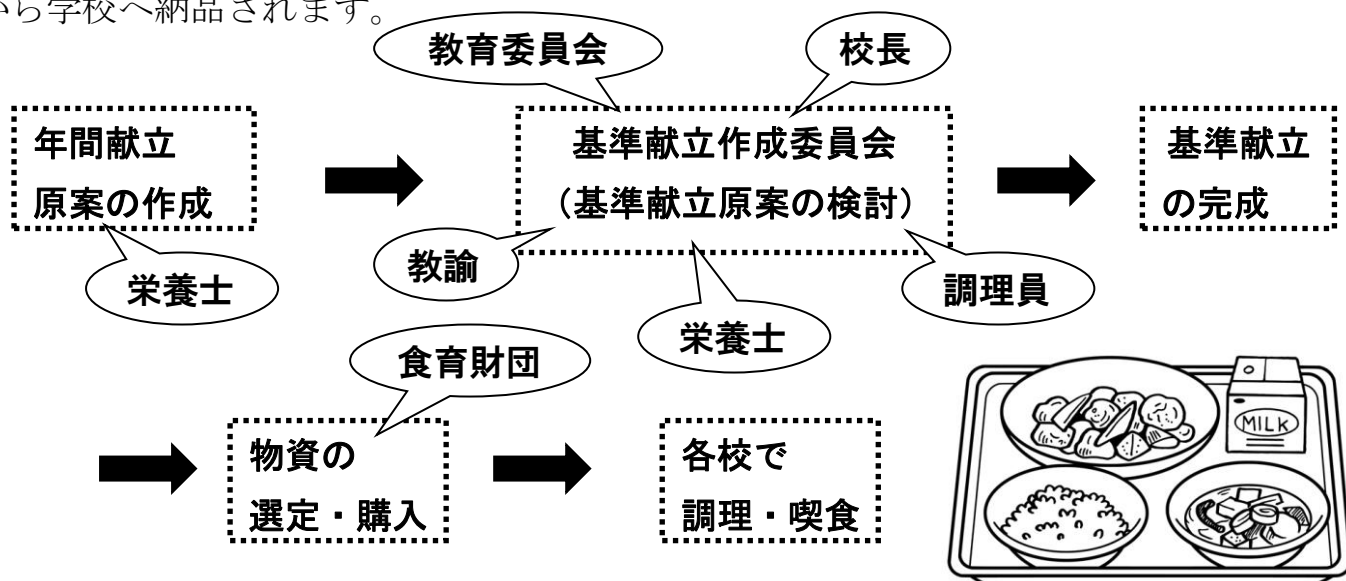


7月の給食献立

- ★ 初めて給食を経験する1年生が食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。
(1日：肉じゃが 2日：魚フライ 3日：ペンネミートソース 6日：ツナとぼろ)
- ★ 新型コロナウイルス感染防止の観点から、おかずは2品になっています。
- ★ 令和2年4月の献立をベースにし、3月分の献立から5月分の献立に使用予定であった冷凍食品や牛肉、めん等を使用しました。

横浜市の学校給食

横浜市では、市全体で統一献立・共同購入による給食を実施しています。献立は、教育委員会との連携のもとに、校長・教諭・栄養士・調理員の代表からなる基準献立作成委員会を経て完成します。給食に使用する物資は、よこはま学校食育財団が一括購入し、業者から学校へ納品されます。



献立について

1	ごはん 牛乳		
	肉じゃが		
	鶏香あえ		
	●肉じゃが	●鶏香あえ	
	豚肉 25	キャベツ 40	
	じゃがいも 65	こまつな 10	
	たまねぎ 65	きざみのり 0.4	
	にんじん 15	しょうゆ 1.6	
	しらたき 30	塩 0.1	
	米油 0.7		
	しょうゆ 5.5		
	砂糖 2.5		
	みりん 1		
	酒 1.5		
	塩 0.1		
	水 5		
エネルギー 586kcal たんぱく質 19.8g			

◆ ご家庭に配付される献立表では、その日の給食で使用する食品と、1人分の使用量を確認することができます。

◆ 基準献立を変更して給食を実施する場合や、基準献立の設定日以外に給食を実施する場合は『食育だより』でお知らせします。

※ 基準献立に使用する加工品の原材料は、「(公財)よこはま食育財団」のホームページ (<https://ygs.or.jp/>) に掲載されています。

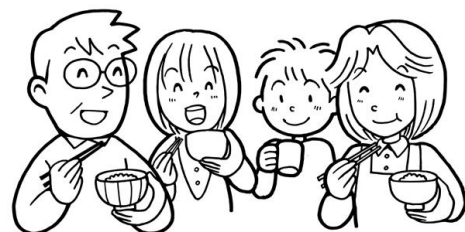
給食のこだわり

- ★ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるように、配食時間に気をつけています。
- ★ カレー、シチューなどに使う“ルー”は小麦粉とマーガリンでじっくりと炒めて、学校で手作りしています。
- ★ スープは冷凍の豚がらパックから1～2時間コトコト煮出して作り、和風の煮物や汁物のだしは、かつお節や昆布を使って、丁寧にだしをとっています。
- ★ 煮豆などは硬い豆を戻すところから調理し、ふっくらと仕上げます。
- ★ サラダのドレッシングも全て手作りです。フレンチ、甘酢、中華ドレッシングなど油やお酢、砂糖、しょうゆなどを混ぜて作ります。
- ★ ふりかけやごま塩も手作りです。ちりめんじゃこやごまを釜で炒って作ります。



食育だよりは。。。

食育だよりは、ご家庭と学校給食をつなぐおたよりです。献立のこと、給食の様子、給食レシピの紹介、栄養の話など、さまざまな情報を載せていきたいと思えます。お子さんと一緒に読んでいただければと思います。また、ご家庭で給食の話をたくさんしていただけると、食への興味もわいてくると思えます。



ホームページ情報

本校ホームページに、**給食室より**のページができました！食育だよりや給食レシピ、バランスイ～ナワークのクラスでの取組の様子などを掲載していく予定です。ぜひ、ご覧ください。

横浜市立 勝田小学校
Katsuda Elementary School

ホーム

- 臨時休校に関するお知らせ・健康観察
- 家庭学習について
- 緊急受入れについて
- 学校紹介
- 学校経営
- 学校だより
- 学校日記
- 教育相談
- 給食室より
- 事務室より
- 災害時の対応
- PTAから

6月15日(月)からの登校について
更新日: 2020年6月12日

第6回「横浜の子どもが作る弁当コンクール」
更新日: 2020年6月9日

健康観察票(6月)
更新日: 2020年5月26日

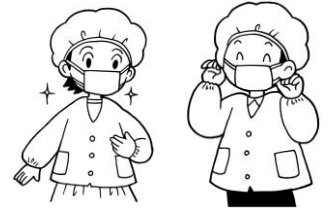
子どもたちが安心して過ごしていくために
更新日: 2020年6月1日

エチケット袋(きらきら袋)準備のお願い
更新日: 2020年5月21日

046905
お問い合わせ先
〒224-0034
住所: 横浜市都筑区勝田町266番地
電話: 045-592-3612
FAX: 045-592-9542
地図: [Zクエス](#)
[@yokohama_kyoui](#)からのツイート
横浜市の学校で働きますか?

ご家庭へのお願いとお知らせ

給食当番は、白衣を週末に持ち帰ります。次の給食当番が気持ちよく使えるように、**ご家庭で洗濯・アイロンがけをして**



(消毒になります) 週明けに持たせてください。 白衣のボタンがとれていたり、袖口のゴムがゆるんでいたら、お手数ですが修繕していただくと大変助かります。

また、帽子を無くしてしまった場合は、各ご家庭で準備されるか、学校でも **1枚 280円** (令和2年5月より10円値上がり) で購入することができますので、担任までお知らせください。今後ともご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

給食の持ち物

- 給食用帽子・・・給食当番以外の人、毎日マスクとぼうしを着用します。
- 口ふきタオル・・・給食中のせきエチケットのためや口拭きのため。
- ナフキン・・・大きめのハンカチやバンダナ、ランチョンマット等でも構いません。

※給食用のマスクを入れる必要はありません。

※給食袋に入れ、毎日清潔に使えるよう、ご配慮ください。



おすすめレシピ

給食の献立の中からおすすめのメニューを紹介します。今回は、豆料理の中でも子どもたちに人気の**チリコンカーン**をご紹介します。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

チリコンカーン

材料 (4人分)

豚肉 (ひき)	160g
だいず (乾)	140g
たまねぎ	280g
カットトマト缶	240g
にんじん	100g
パセリ	6g
にんにく	1.5g
マカロニ (シェル)	60g
小麦粉	12g
サラダ油	大さじ 1/2
トマトケチャップ	大さじ 2強
中濃ソース	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 1
ワイン (赤)	小さじ 1強
塩	小さじ 1弱
こしょう	少々
チリパウダー	1.5g
水	160g

作り方

- 1 だいずをやわらかくゆでる。(水煮でもよい)
- 2 たまねぎ、にんじんは1cm角に切り、パセリ、にんにくはみじん切りにする。
- 3 小麦粉はから炒りする。
- 4 油を熱し、弱火でにんにくを炒め、豚肉、たまねぎ、にんじんの順に炒め、水を入れて煮る。
- 5 カットトマト、トマトケチャップ、中濃ソース、しょうゆ、塩、こしょうを入れてよく煮る。
- 6 だいず、小麦粉を入れて弱火で煮込み、ワイン、チリパウダー、ゆでたマカロニを入れ、パセリを入れて仕上げる。