

給食だより 4月号

令和 8 年 4 月 2 1 日
横浜市立川和東小学校
校長 都甲 理文
栄養教諭 森田 真帆

ご入学・ご進級おめでとうございます。4月7日に元気いっぱいの1年生を迎えて、新年度が始まりました。給食が始まってから1週間がたちます。今年度も引き続き、安全でおいしい給食を目指していきますので、給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

☆川和東小学校の給食について☆

学校給食では手作りが基本！

カレー・シチューのルーは小麦粉とバターから作っています。サラダのドレッシングやふりかけも手作りで。

バランスイーナちゃん



だしについて

料理に合わせてかつお節やこんぶ、にぼしを利用します。

食材について

よこはま学校食育財団が一括購入し、各業者から学校へ納品されます。野菜は、区内の八百屋や、農家の方から地場産のものをかうこともあります。

飲み物について

牛乳はほぼ毎日つきます。1本で一日に必要なカルシウムの3分の1をとることができます。献立によって、はっこう乳などが出ることもあります。

給食の献立について

旬の食材を使った献立や、行事食、郷土料理など、さまざまな献立が登場します。給食を通して季節を感じたり、さまざまな食文化に触れたりして、豊かな心を育ててほしいと思います。

また、骨がある煮魚や、皮が厚い柑橘類、噛み応えがある食べ物なども出てきます。いろいろな食べ物を知り、食べ方やマナーも身に付けてほしいです。

☆調理について☆

- ・川和東小学校の給食室では、調理員14名で、約840人分の給食を作ります。
- ・調理業務は引き続き一富士フードサービスに委託しています。調理の指示・味見などは栄養教諭が行います。衛生管理を徹底することにより、安全な給食を提供していきます。
- ・牛乳以外は、ワゴンやコンテナを使ってクラス前まで調理員さんに運搬をしてもらいます。

☆給食当番の白衣について☆

給食当番の児童は、週末に白衣を持ち帰りますので、洗濯をして週明けに持たせてください。ボタンのとれやゴムの緩みなどがありましたら、直していただくとありがたいです。みんなで気持ちよく使えるように、ご協力をお願いいたします。

給食室メンバー紹介

調理員（一富士フードサービスのみなさん）



調理は、一富士フードサービスに委託しています。

調理員14名でおいしく、安全な給食づくりを行っていきます。

栄養教諭 森田 真帆



<4月の給食について>

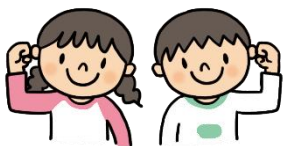
- ・春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。
(さわら・キャベツ・みつば・たまねぎ・ばんかん・じゃがいも・わかめ)
- ・初めて給食を経験する1年生が食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。
(ハンバーグてりやきソース・ツナそぼろ・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・パンネトマトソース)
- ・食物アレルギーに配慮し、特定原材料を使用しない米粉ドライカレーを取り入れました。
- ・こまつな、キャベツ、にんじんは市内・区内の畑でとれたものを使用する予定です。

4月13日の給食

初日のメニューは、ごはん・牛乳・肉じゃが・からしじょうゆあえでした。4月の最初は、給食がはじめての1年生でも食べやすいメニューになっています。1年生は、先生や6年生にも手伝ってもらいながら、給食の準備や片付けをしょうずに進めている様子でした。



たのしいきゅうしょく、はじまりますよ!



えいようたっぷりのおいしさで、げんきにおおきくなれるよ!



よいたべかたや かつこいいマナーをみにつけて、すてきな おとなになれるよ!

じぶんたちでじゅんびをして、かたづけもするよ。もう、いちにんまえだね!



まいにちプロのちょうりいんさんがつくってくれるよ。まだたべたことのない、おいしいものがたくさんあるかも!



はじまりますよ!

せんせいやクラスのなかまといっしょにとてもたのしくたべられるよ!

