



給食だより

横浜市立みなとみらい本町小学校

校長 小正 和彦

令和3年9月24日 給食部

新型コロナウイルス感染拡大防止のため夏休み明けは分散登校となり児童は一日おきの給食になっています。給食時間はマスクを外すことから感染症対策の観点で注意すべき時間です。これまで同様、対策をできる限り強化しています。

◎窓・扉を開けエアコンをつけて、換気を徹底しています。

◎手洗い・食べる時は全員が同じ方向を向いて黙食・喫食時以外のマスクの着用（食べ終わったらすみやかにマスクを着用する）・片付けも各自間隔をあげ、今まで同様確実に行っています。

◎配食にて食缶の残りを配る場合は「いただきます」の前に行っています。マスクを外して食べ始めたら全員が食べ終わるまで児童が移動・接触がないようにしています。

◎基準献立も栄養面に配慮しつつ9月から見直しがされています。

「マスクを外しての喫食時間を短くする」の観点から

9月 納豆・・・中止

10月から12月・・・一部献立の調理法を変更し同じ食材を使用して3品から2品にする。

〈納豆は10月から再開〉

「手で直接食品に触れる回数を減らす」の観点から

9月、10月・・・「ぶどう」「チーズ」「みかん」の中止

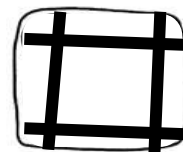
11月・12月・・・「みかん」を「ゼリー」に変更

〈チーズは11月から提供を再開〉

食材の提供を一部中止したことを踏まえ、これに対応するような形で1月から3月に物資を追加することを検討しています。

給食時の持ち物（ご家庭からご用意ください）

- ・給食時の手洗いに使用する清潔なハンカチ
- ・机の上に敷くランチ用マット（毎日取り換えます）
- ・帽子・エプロン・マスク



10月6日(火) MM本町小 独自献立のお知らせ

ターメリックライス

牛乳

チーズハンバーグ

ひよこまめスープ

ハンバーグの上にチーズをのせ、オープンコンベクションを使って焼き上げます。ターメリックライスの横に盛り付け、トマトソース（たまねぎとエリンギと一緒に炒めたもの）をハンバーグにかけます。

野菜スープにひよこ豆を使用したスープです。ひよこ豆は、形が「ひよこの頭」に似ていることからこのような名前になりました。食物繊維を多く含んでいます。

基準献立は和風ハンバーグですが、8月31日に予定していた献立を実施します。ハンバーグのソースやターメリックライスで主食を食べやすくしています。