



給食だより

令和8年4月10日
横浜市立みなとみらい本町小学校
給食室

ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちの元気な声とともに新年度が始まりました。給食は4月13日（月）から始まります。今年度も子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、栄養職員・調理員が協力し合い安全でおいしい給食を提供していきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

＜ みなとみらい本町小の給食 ＞



・給食時に使用するものは？

ランチョンマット（机に敷く）・マスク・ぼうしを使用します。

・給食当番について

給食当番は一週間ごと交代で行います。当番が終わりましたら金曜日に白衣と袋を持ち帰ります。洗濯・アイロンがけをして月曜日に学校へ持たせてください。（アイロンがけは殺菌の効果もあります）ほころびなどがありましたら繕っていただけると助かります。

・献立は？

基本的には「横浜市の基準献立」（家庭配布の献立表に載っているもの）を実施します。その他に学校行事や学習との関連で「独自献立」（学校独自の献立）を実施することがあります。「独自献立」については、実施前に給食だよりでお知らせします。



＜ 4月の献立について ＞



- ・春を感じられるように、旬の食品を取り入れました。
（さくら・キャベツ・たまねぎ・ごぼう・みつば・パセリ・じゃがいも・晩柑・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・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・ペンネミートソース）

給食のおしごと		学校給食では一度に大量の食事を作り子どもたちに食べてもらうので、厳しい衛生管理が必要です。衛生管理の一部をご紹介します。	
衛生	管理		
手洗いの徹底	エプロン・器具などの使い分け	温度の確認	できあがり時間の調整
作業が変わるごとに、せっけんと消毒液のダブル洗浄。また、直接食べるものは素手でさわらないことになっています。	肉・魚・野菜、果物など用途に応じて、何種類ものエプロン・器具などを用意し、菌がうつらないようにしています。	焼く、揚げる、ゆでる、いためるなど、加熱したものはすべて内部温度計をさして温度を測り、確認しています。	食中毒菌は時間とともに倍、倍に増えていきます。できあがり時間を遅くすることも、大切な衛生管理です。