

食育だより 5月



令和8年4月28日
横浜市立箕輪小学校
校長 村越 直之
学校栄養職員 浅見 翔子

新年度が始まり、約1か月が経ちました。1年生は初めての給食に戸惑う様子もありましたが、給食サポータさんのおかげで、自信をもって給食当番や片付けをおこない、楽しそうに食事をする事ができています。ご協力いただきました保護者のみなさま、ありがとうございました。

5月は春キャベツやアスパラガスやさやえんどう、鯉やわかめ、メロンなどが出回る季節です。旬の食材を意識して、給食でも多く取り入れています。ご家庭の食卓にも旬の食材を活かして、季節を楽しんでみてください。

★5月の給食目標

しょくじ
食事のマナーを身につけよう



食事の前と後に
あいさつをしよう！

よい姿勢で
食べよう！

★5月の献立について

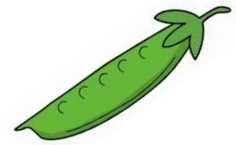
○旬の食品を多く取り入れました。

(かつお・わかめ・さやえんどう・キャベツ・アスパラガス
ごぼう・にら・じゃがいも・さやいんげん・メロン・甘夏みかん)

○こどもの日にちなみ、行事食として「五目ずしの具」を取り入れました。

○6月2日の開港記念日にちなみ、横浜にゆかりの深い献立を取り入れました。

(塩やきそば・回鍋肉・麻婆豆腐・アイスクリーム)



★給食室の様子を紹介

箕輪小学校では、児童・職員含め約1400食の給食を作っています。大きな釜が6釜あり、それを駆使しています。

これは米粉カレーを作っている様子です。野菜は全部では230kg、豚ひき肉は43kg、その他調味料を使用しています。この日は3つの釜使って、おいしく仕上げてくださいました。

