



食育だより 4月

令和8年4月10日
横浜市立みたけ台小学校
校長 谷口 佐智子
栄養教諭 石川 晶代

ご入学、ご進級おめでとうございます。
給食は、4月13日(月)から始まります。
手洗いやマスクの着用を忘れずに、
安全で楽しい給食の時間にしましょう。

栄養教諭の石川晶代です。
よろしくおねがいします!



☆☆4月の献立紹介☆☆

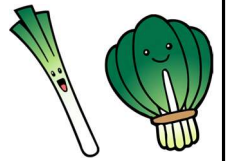
1年生が食べやすい献立

- 13日(月) にくじゃが
- 14日(火) ツナそばろ
- 15日(水) なまあげのそばろに
- 16日(木) ペンネミートソース
- 20日(月) ハンバーグてりやきソース



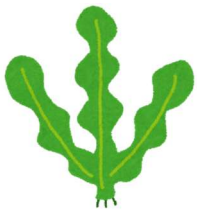
横浜産の野菜

- ねぎ
- こまつな



こまつなは、東京都江戸川区の小松川が発祥の野菜ですが、収穫量で横浜市が全国1位になったことがあります。
主に都筑区・港北区・戸塚区で、年間を通じて作られています。

旬の食品



わかめ



キャベツ



みつば



ばんかん



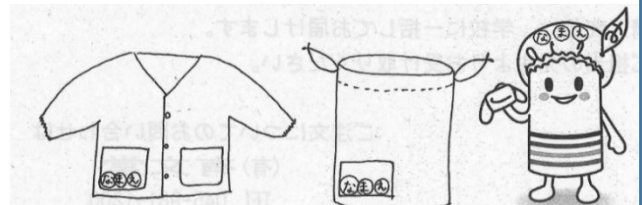
じゃがいも

☆☆白衣について☆☆ (保護者の方もお読みください。)

2週間に1回程度、給食当番があります。給食当番は、白衣を週末持ち帰ります。

学校で白衣を借りているご家庭は、週末に洗濯とアイロンがけをして、翌週学校に持ってきてください。また、ボタンつけやゴム交換などの補修をお願いします。

自分の白衣を使用しているご家庭も、清潔な白衣を使用し、補修やサイズの確認をお願いします。また、大きく記名をお願いします。



給食袋について

給食袋に、清潔なナフキン・ハンカチ・マスク・口拭きタオル・給食帽子を入れ、毎日持ってきてください。また、必ず記名をお願いします。



食物アレルギー対応について

給食での食物アレルギー対応については、市の「アレルギー疾患の対応マニュアル」にもとづき、医療機関が記入する「学校生活管理指導表」（診断書にかわるもの）にそって行っています。

食物アレルギー対応を希望される場合は、栄養教諭にお申し出ください。

給食で使用する食材のアレルギー情報や産地、放射線検査については、「よこはま学校食育財団」のホームページ (<http://ygs.or.jp/>) に記載されています。

目指せ！給食当番マスター☆

給食当番は、給食の時間を楽しくおいしい時間にするための、大切な役割です。

給食当番をするときのコツを紹介します。

給食の盛りつけ

サンプルをよく見よう

道具を上手に使う
きれいに盛りつけよう

最後の人まで足りるようにしよう

混ぜる

給食当番の人は、その日の献立に合わせて盛りつけを工夫しましょう。

給食当番の身支度チェック

- ① 髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ② マスクはきちんとつけましょう
- ③ つめは短く切っておきましょう
- ④ 手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤ 清潔な白衣を身につけましょう
- ⑥ フードは白衣の中にしまいましょう

給食室の紹介

みたけ台小学校の給食は、一富士フードサービス

株式会社の調理員さんたちが作っています。

調理員さんに会ったら、元気にあいさつをしましょう！

ちょうりいんさんのしごと

みんなのきゅうしょくをつくる

きゅうしょくをほごぶ

あとがたづけをする

じゃ

じゃ