

食育だより

4月号



ご入学、ご進学おめでとうございます。かわいい1年生を迎え、新学期が始まりました。

本校は今年度も引き続き、(株)ハーベストネクストに給食業務を委託しています。

調理員の8名と今年度着任しました栄養士の船曳佳代子で協力して作っていきます。

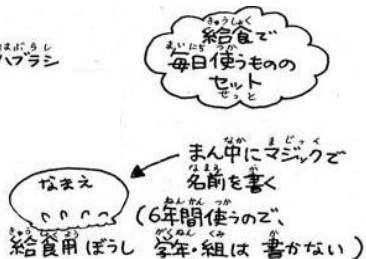
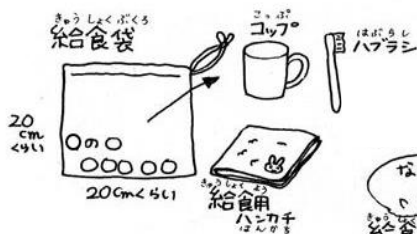
いしく、安全な給食を子どもたちに届けられるように、一生懸命作ってまいります。

給食当番白衣の洗濯のお願い

- 週末に白衣を持ち帰ったらきれいに洗ってアイロンをかけて、翌週持たせてください。
- ボタンがとれかかっていたり、ほころび等がみつかりましたら補修をお願いいたします。
(ひもやゴムやボタンなどは学校で用意していますので、お知らせください。)



給食ぶくろの用意をお願いします



給食用のマスクは朝からつけているマスクをそのまま用いても構いません。

家庭配布用の献立表・食物アレルギーについて

献立を実施する前にお配りする家庭配布用の献立表には、中学年(3・4年生)の材料の目安量が明記されています。おかずごとに使われる食材が分かるので、ご家庭でも参考にして作ってみてください。

学校行事等で献立を変更することがあります。その際は給食だよりなどでお知らせいたします。家庭配布用の献立表は毎月末にお配りします。

中村小学校では、食物アレルギーの除去食の対応を行っています。

食物アレルギーがありましたら、学校へご連絡ください。

4月の献立について



- 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・晩柑・キャベツ・みつば)
- 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。
(ツナそばろ・肉じゃが・生揚げのそばろ煮・サーモンフライ・ペンネミートソース)
- 全校自校炊飯の日は26日です。



キャベツ



みつば



ばんかん

中村小の給食について

- 横浜市の献立は教育委員会が決定した全市統一の基準献立が基本になっています。
 - 献立内容をより充実させるように自校炊飯やセレクト給食などを実施していきます。
 - 学校の中にある調理場で、当日調理したものを給食として児童へ提供しています。
 - よこはま学校食育財団より調達される物資の加工品には卵を使用していません。
- ※ 詳しい加工品の原材料についてはよこはま学校食育財団ホームページにのっています。
- ご飯の回数は週3.5回、パンは週1回程度となっています。
 - 給食で使用する油は、遺伝子組み換えをしていない米油です。(揚げ物の油等)
 - 給食では果物以外は加熱調理をしています。サラダに使用している野菜もすべて一度熱湯に通すことで加熱しています。卵を生で出すことはありません。

給食当番になったら

衛生的に当番活動ができるように

お願いします。

- つめは短く切っておきます。
- 髪の毛は帽子に入れやすいよう、まとめておきます。
- 週末に白衣を持ち帰ったら、きれいに洗ってアイロンをかけて、翌週持たせてください。



春の魚？ さわら

魚へんに春と書いてさわら(鱈)と読みます。くせがなく淡白な白身魚で、さまざまな料理に使うことができます。特に、西京みそに漬けた西京焼きが有名。青魚の仲間、脳によい働きをする脂質、DHAがさんまやさばよりも多く含まれているのが特長です。

