

4月給食だより

令和6年4月10日
横浜市立西が岡小学校
校長 佐藤 裕二
栄 養 士

元気いっぱいの新一年生を迎え、本年度も学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友だちと一緒にとりながら、多くのことを学ぶ食育の授業時間です。ご家庭でも、給食の話題を出していただくなど、ご協力をお願いいたします。

安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、職員一同努めて参ります。保護者の皆様のご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

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。

(さわら・キャベツ・みつば・晩柑・じゃがいも)

◎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。

(ハンバーグてり焼きソース・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・魚フライ・ペンネマトソース)

指導目標

◎配膳や後片づけの順序を工夫したり、安全に気を付けたりしながら協力する。

ぱくぱくだよりの主な内容例

◎給食にはいろいろな食べ物が使われていることを知る。

◎給食の後片づけについて知る。

◎みつばの名前の由来について知る。

～西が岡小の給食について～

◎西が岡小学校では、年間を通して泉区産の地場産野菜をJA横浜から購入しています。

泉区は横浜市の中でも農作物の生産が盛んです。子どもたちが自分たちの住んでいる土地について知識を深めたり、ふるさと意識を高めたりすることをねらいとして、旬の地場産野菜を積極的に取り入れます。

4月に取り入れる予定の泉区産野菜は、キャベツ、こまつな、長ネギの3種類です。天候によって変更になる場合があります。



- ◎自校炊飯を取り入れ、給食室の回転窯でご飯を炊いて、炊き立てのごはんを食べる機会を作っています。
- ◎給食時間は12時15分から12時55分までです。食べる時間は約20分です。
ご家庭でも、時間を決めて食べる機会を作ってみてください。
- ◎児童の給食時間の確保を目的として、調理員が各階のホールまで給食を運搬します。その間、運搬に使うスロープ側の階段は、使用できなくなります。(車いす使用の児童は使えます)
- ◎食物アレルギーについては、医師の診断に基づいて対応します。

～横浜市の給食について～

横浜市の給食は、年間188回を予定しています。和食を多く取り入れ、食育の教材となるような献立を実施しています。また、調理はすべて当日行い、削り節や昆布からだしをとったり、乾燥大豆を水につけてから煮たりしています。カレーやシチューのルー・サラダのドレッシング・ふりかけやつくだ煮・納豆のたれなども手作りするなど、子どもたちに安全でおいしい給食を提供できるよう心をこめて調理しています。



のりのつくだ煮



ホワイトシチュー



カレーのルー



乾燥大豆の入った
チリコンカーン

きゅうしょくとうばん

給食当番になったら…

つめの長さや身だしなみに気をつけよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。



白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。



1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンがけし、忘れずに学校に持ってきましょう。



マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。



☆白衣のボタンがとれていたり、ほつれなどがありましたら、修繕して頂けると大変助かります。

