



給食だより

平成28年3月11日
横浜市立西が岡小学校
校長 山本 朝彦

やわらかな日差しに春の気配を感じますがまだ寒い日もあり、体調を崩しやすい時期ですね。給食室では恒例の6年生のバイキング給食が終了しました。卒業までの残りの日々の献立も心を込めて調理します。おいしく、楽しく食べてください。

3月の給食目標 「楽しく会食しよう」

- 食べ方、取り方に気をつけ、楽しく正しい食事にしましょう。
- 係や当番の仕事ができたか、振り返りましょう。



☆お知らせ

- ・ 3月の給食は17日(木)で終了です。
白衣の洗濯、アイロンがけ、マスクの用意など、1年間ご協力ありがとうございました。
- ・ 4月の給食は11日(月)から開始の予定です。

お願い 年度末です。お子さんが白衣を持ち帰りましたら、ボタンやゴムを点検し、不備がありましたら、補修をお願いします。



☆給食当番用帽子について

今年度から給食当番の帽子は個人持ちになりました。来年度は新1年生のみ一括購入品でそろえます。在校生で帽子が必要な場合は、量販店で扱っていますので各自でご購入ください。

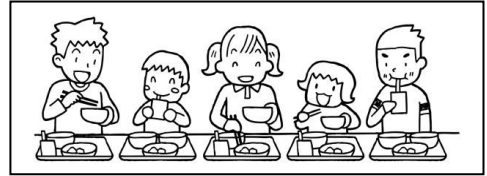
☆今月の献立について

- 6年生の思い出に残るように、給食の定番、人気の献立を数多く取り入れました。
ビビンバ・ソース焼きそば・あげパンなど
- **泉区産の野菜**を使用しています。
今月使用する、こまつな・ほうれんそう・キャベツは **JA 横浜**から購入します。
- 行事食として菜の花ずし(ひなまつり)、赤飯(卒業、進級祝い)を取り入れました。
食事を通して季節を感じたり、お祝いの気持ちをあらわしたりする日本の食文化を学びます。
- 17日(木)には手作りのりんごゼリーを追加します。
材料 りんごジュース・砂糖・粉寒天



☆たてわり交歓給食をしました。

1年間活動してきたたてわり班で給食を食べました。5年生を中心に協力し合って準備をし、これまで班をまとめてくれた6年生に感謝して給食を食べました。



6年生を招待してのなかよし給食です。5年生を中心に準備を進めました。

☆6年生バイキング給食

給食では6年間、バランスのよい食事や食べ方について学んできました。バイキングはそのまとめとして行っています。自分でバランスよく量も考えて料理を選びます。ワークシートでバランスを確認して食べたら、おかわりタイムです。給食の思い出が一つ増えました。



卒業おめでとう・バイキング給食
7日

バランスチェック
6年2組 名前

グループ	献立名	単位	食べる予定		エネルギー合計 (キロカロリー)	糖質	たんぱく質	脂質	食塩	その他	おもな材料
			○	単位							
主食	ごはん	1人分		250							お米
	炊き込みご飯	1人分		290							米、鶏肉、ごぼう、人参、ゆず、しょうが、かつお節
	ブナトースト	1人分		240							パン、バター、砂糖、卵、牛乳
汁物	野菜スープ	1人分	○	35	1	35			○	○	鶏肉、人参、ごぼう、ゆず、しょうが、かつお節
	子リコウカン	1人分		185							鶏肉、人参、ごぼう、ゆず、しょうが、かつお節
主菜	ヒレカツ	1膳		145							鶏肉、人参、ごぼう、ゆず、しょうが、かつお節
	エビフライ	1膳		110							鶏肉、人参、ごぼう、ゆず、しょうが、かつお節
	じゃがいもたまごオムレツ	1人分		30							じゃがいも、たまご、バター
副菜	焼いたまごロコロ	3膳		5							たまご
	ブナトースト	2膳		5							パン
	ブナトースト	3本		50							パン、バター
デザート	はんこ	1切れ		10							パン
	バナナアップル	1切れ		10							バナナ、アップル
飲み物	牛乳	1本		138							牛乳
			○	1	138				○		
			エネルギー合計		キロカロリー						



給食室も通常の献立とバイキング献立の同時進行で大忙しですが、子どもたちの喜ぶ顔を思いながら頑張りました。