



給食だより

平成27年12月4日
西が岡小学校
校長 山本 朝彦

寒さが本番になってきました。これからは空気が乾燥し、季節性のかぜが流行します。ノロウイルスの胃腸炎も流行しています。うがい手洗いを習慣づけるとともに、食事をしっかりとって、元気に過ごしましょう。

お知らせ

12月の給食は24日(木)で終了です。

1月の給食は8日(金)より開始の予定です。



白衣の洗濯をお願いします。
給食当番のお子さんは白衣を洗濯のために持ち帰ります。冬休み中はご家庭で保管していただき、1月7日(木)に持たせてください。よろしくをお願いします。

12月の給食目標 「環境を整えて、和やかに会食しよう」

- 協力して食卓づくりをします。
- 楽しい話題で、なかよく食事をします。

今月の献立について

- 献立の一部、変更があります。
4日…プルーンはっこう乳を牛乳に入れ替えました。
21日…みそ汁を呉汁に変更します。
24日…カレーパン・クリームスープ・キャベツサラダ・はっこう乳
 カレーパン
 〈 バンズパン・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・米油・カレー粉・ケチャップ・塩・しょうゆ・中濃ソース・ウスターソース・砂糖・小麦粉・パン粉・揚げ油 〉
 クリームスープ
 〈 豚肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・コーン(缶)・米油・豆乳・脱脂粉乳・塩・こしょう・豚骨 〉
 キャベツサラダ
 〈 キャベツ・砂糖・酢・塩・黒こしょう〉
 はっこう乳 (牛乳を変更) ストロベリーとアップルのセレクトです。
- **泉区産の野菜**を使用します。
今月使用する、こまつな・だいこん・ほうれんそう・キャベツ・ブロッコリーは JA 横浜から購入します。
- 12月22日は冬至です。
21日の「たらちり」には校内のゆずを使用します。



かぜを予防しましょう。

かぜが流行する時期です。

生活の中で食事、睡眠、運動の3つを心掛けて体力をつけることが大切です。

今月の「すこやかタイム」の取り組みでは、かぜの予防のために、手洗いをとりあげています。外から帰ったら手洗いをする習慣をつけましょう。また、せっかく手洗いをしてもしもハンカチを持っていないお子さんを多く見かけます。清潔なハンカチを必ず持ってきましょう。



我が家の自慢料理

7月に募集しました「我が家の自慢料理」を紙面の都合により順に掲載しています。

岡崎さん（3年生保護者）

焼きつくねバーグ

材料	(4人分)	
A	鶏ひき肉	320g
	長ネギ(みじん)	12cm
	パン粉	大さじ4
	塩	大さじ1
	焼きのり(半分に切る)	2枚
B	ごま油	小さじ2
	しょうゆ	大さじ2
	砂糖	小さじ4



栄養教諭・学校栄養職員による

「学校給食展」を開催します。

横浜市の学校給食を紹介するイベントを毎年行っています。ゲームやクイズなどで「食」を考えるコーナーもあります。お立ち寄りください。

日時 12月12日(土) 11時～16時
場所 新都市プラザ(横浜そごう入口前)



作り方

- ① ボールにひき肉とAを入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。8等分にして7～8cmの長さの平らな棒状に整え、焼きのりではさむように巻く。
- ② フライパンでごま油を熱して①を並べ入れる。中火で1分ほど焼き、裏返して弱火にして2分ほど焼く。
- ③ 混ぜ合わせたBを②に加え、汁気がなくなるまで煮からめる。