



給食だより

平成27年5月28日
横浜市立西が岡小学校
校長 山本 朝彦

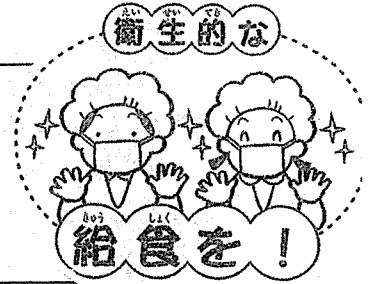
初夏の日差しをあびて、植木鉢の野菜の苗がぐんぐん大きくなっています。梅の実も膨らんできました。

梅雨を前に衛生面にも注意しながら、おいしく安全な給食で子どもたちの学校生活を応援します。

6月の給食目標

「衛生に心がけて食事をしよう」

- 正しい手洗いの順序を覚えて手洗いをしましょう。
- 身の回りをきれいにして食事をしましょう。
- 白衣を正しく身につけましょう。



忘れないでね。給食用ハンカチ、マスク

きちんと手洗いした後は、給食用のハンカチで手を拭きます。給食の準備中は全員がマスクを着用します。マスクはその後、掃除の時間にも使用します。毎日交換して清潔な物を持たせてください。



今月の献立について

- 1日(月) 6月1日は本校の創立記念日です。お祝いに赤飯の献立です。

献立と材料

赤飯 (もち米、ささげ) **ごま塩** (黒ごま、塩) **牛乳**
さばのたつた揚げ (さば、しょうが、酒、しょうゆ、でんぷん、米白絞油)
おひたし (キャベツ、にんじん、塩、しょうゆ)
すまし汁 (木綿豆腐、ねぎ、わかめ、塩、しょうゆ、削り節、だし昆布)
 ※チーズパン、牛乳、スパゲティミートソース、わかめサラダ を変更



- 11日(木) 2年生が「**そら豆**」のさやむきをします。

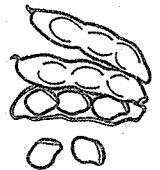
「そらまめくんのベッド」の絵本を読んでから本物のそら豆をむいて観察します。実は給食で塩ゆでにさせていただきます。

※大豆とじゃこの炒り煮をそら豆・じゃこの炒り煮に変更します。

- 13日(土) 土曜参観日です。県内産、市内産の食材を使った給食を実施します。

献立と材料

ご飯 (精白米) **牛乳**
豚丼の具 (豚肉、たまねぎ、しらたき、しょうが、ごま、油、砂糖、しょうゆ、みりん、酒)
即席漬 (きゅうり、しょうが、塩、しょうゆ、みりん)
みそ汁 (じゃがいも、キャベツ、わかめ、淡色みそ、削り節)



☆ 本校では市内産の野菜を使用し、地産地消に取り組んでいます。
 今月は**こまつな**・**だいこん**・**トマト**・**キャベツ**・**じゃがいも**を使用します。



6月は食育月間!

平成17年に「食育基本法」が制定・施行され、「食育推進基本計画」により、毎年6月は食育月間、19日は食育の日と定められました。

この期間、全国ではさまざまな「食育」に関する取り組みが行われています。

毎日食べている身近な「食」について、家族で話し合ってみましょう。

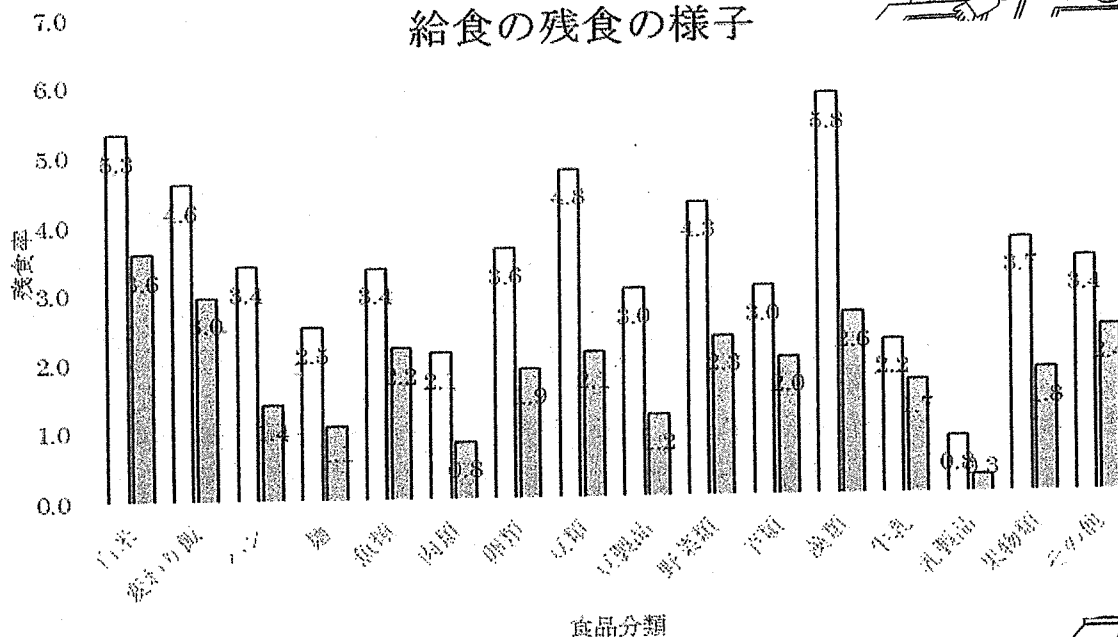


給食残さないよ!

毎日の給食では、料理別に残量を計量して年度末に児童の栄養摂取状況を集計しています。給食残渣（野菜の廃棄部分も含む生ごみ）も月毎に集計して市に報告しています。25年度の年間残渣は4.5tでしたが、26年度は2.9tとなり、大幅に減少しました。食品ごとの残食率の比較をグラフにしてみました。すべての食品で残量が減るといって、うれしい結果でした。給食室でもこの結果を励みにさらにおいしい給食作りを目指します。



給食の残食の様子



□残食率(%)平成25年度 ■残食率(%)平成26年度

