

食育だより4月号

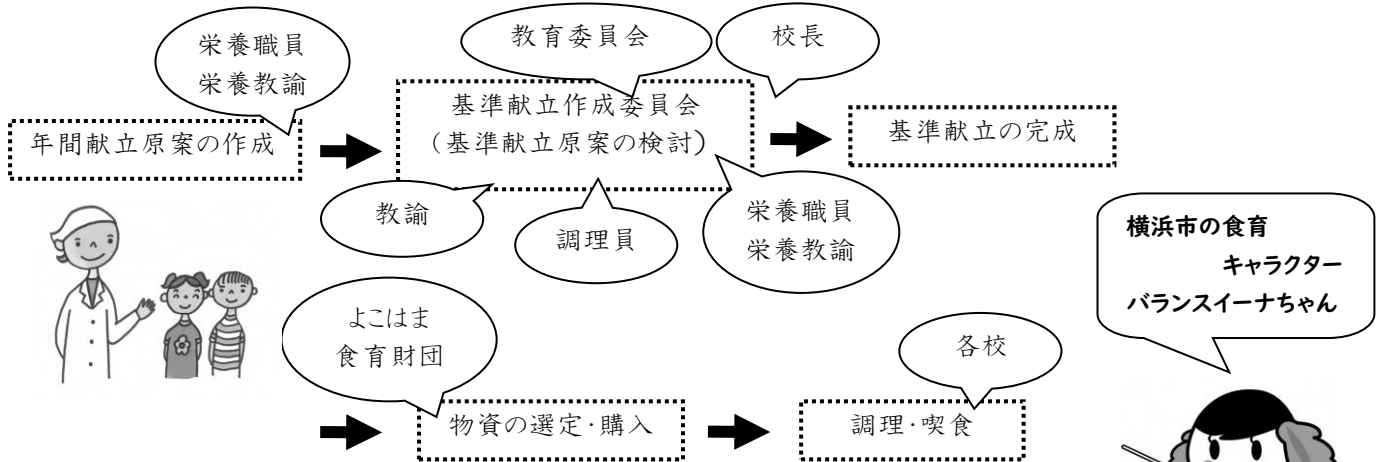


令和5年4月12日
 横浜市立新鶴見小学校
 校長 佐藤 朗子
 栄養教諭 金子 亮子

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度もおいしくて安全な、子どもたちにとって楽しみになるような給食を作っていきます。ご理解・ご協力よろしくお願いいたします。

横浜市の学校給食

横浜市では、市全体で統一献立・共同購入による給食を実施しています。献立は教育委員会との連携のもと、校長・教諭・栄養士・調理員からなる基準献立作成委員会が作成しています。給食に使用する物資は(公財)よこはま学校食育財団が一括購入し、業者から学校へ納品されます。



新鶴見小の給食室

✿ 栄養教諭 金子 亮子 ✿

お子さんが健やかに成長していくために、栄養バランスのよい給食を提供していきます。給食が大好きな子どもをもっと増やしたいです。見かけたらお気軽にお声掛けください。今後ともよろしくお願いいたします。

✿ 調理員 (株)東都給食 ✿

新鶴見小の給食は(株)東都給食の調理員さんが調理・運搬してくれています。

毎日、13~15人体制で約1000人分の給食を作っています。

献立表について

30	はいがごはん 牛乳 いわしのかば焼き 即席漬 みそ汁	
●いわしのかば焼き	2枚	6
いなし	2	20
でんぷん	1	9
米粉		7
揚げ油(米油)	0.5	5.5
しょうが	3.5	1.5
しょうゆ	2.6	110
砂糖	0.85	
みりん	0.2	
でんぷん	8	
水		
●即席漬	35	
キャベツ	15	
きゅうり	1	
しょうゆ	0.2	
塩		
エネルギー 623kcal たんぱく質 23.7g		

- ご家庭に配付される献立表では、その日の給食で使用する食品と、1人分(中学年)の使用量を確認することができます。
- 基準献立を変更して給食を実施する場合や、基準献立の設定日以外(土曜参観など)に給食を実施する場合は、『食育だより』でお知らせします。
- 基準献立に使用する加工品の原材料は、「よこはま食育財団」のホームページに掲載されています。

<https://ygs.or.jp/>



給食費について

集めさせていただいた給食費は、すべて食材料費に使われます。
人件費・水道代・光熱費等は、横浜市から支払われています。



給食を通して学ぶこと

学校でおこなう食に関する指導には6つの目標があります。この6つの目標が達成できるように、献立づくり・調理・給食指導・食育にあたっています。

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について、自ら判断できる能力を身に付ける。
- ④ 食物を大切にし、食物の生産等にかかわる人々に感謝する心をもつ。
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

給食の時に使うもの

白衣(当番児童のみ)

ボタンはしっかりついてますか。かけちがえていませんか。白衣はクラスのみみんなで使います。大切に扱しましょう。

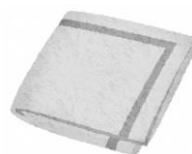


帽子

名前は書いてありますか。かみの毛が長い人は、ゴムでまとめて、帽子の中に入れてみましょう。

ハンカチ・ 口ふきタオル

毎日衛生的なものをもたせてください。ハンカチは、ランドセルに予備が1枚あるとよいです。



マスク・ マスクケース

給食の時間は食品衛生の観点から全員マスクを着用します。



★白衣の洗濯について

お子さんが給食用白衣を持ち帰りましたら、洗濯とアイロンがけをしてください。また、ほころび、ボタンやゴムのゆるみ等がありましたら、直していただきますようお願いいたします。ボタンやゴムひもは同じような色のものなら、ご家庭にあるもので構いません。併せて、(特に高学年のお子さんの)給食帽子のゴムひもがのびていないかも点検してください。

★つめを短く切りましょう

つめが長いお子さんが多いです。給食だけでなく、体育の学習でも、つめが長いと危険です。子どものつめはすぐ伸びてしまいます。自分で切れるような学年になっても、おうちの方が声掛けをしてください。