

しょくいく 食育だより 4月号



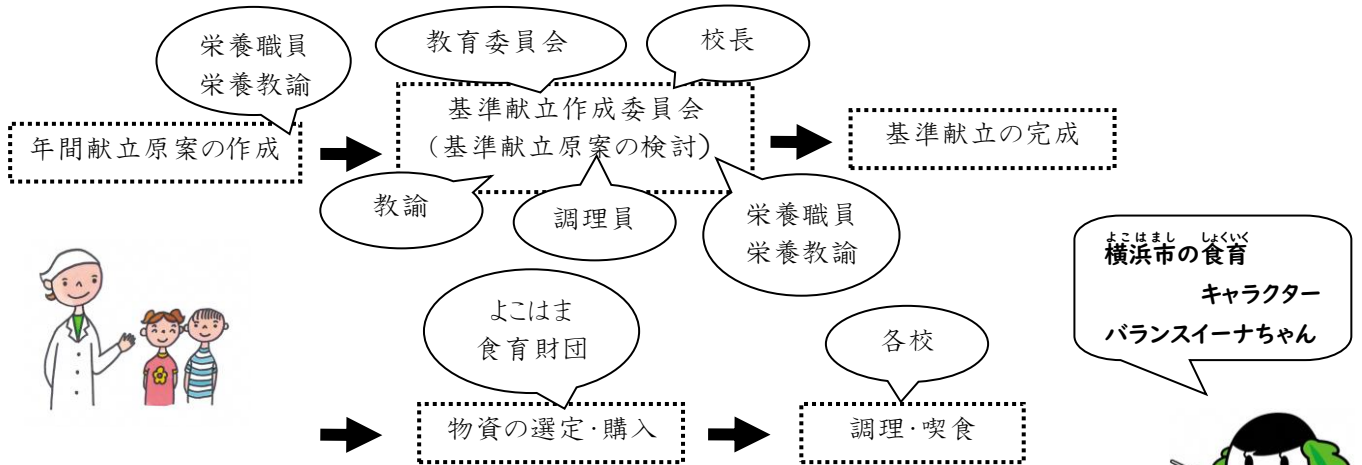
令和8年4月7日
横浜市立新鶴見小学校
校長 田名部 和美
栄養教諭 金子 亮子

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ひいたします。

『食育だより』では、給食について保護者の皆さまに知っていただきたいことや、家庭で食について話すきっかけとなるような内容をご載せていきます。ぜひご家族で読んでください。

よこはまし がっこうきゅうしょく 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に、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「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。



しんつる みしょう きゅうしょくしつ 新鶴見小の給食室

えいようきょうゆ かねこ りょうこ
* 栄養教諭 金子 亮子 *

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。

ちょうりいん かぶしきがいしゃとう きゅうしょく
* 調理員 (株) 東都給食 *

しんつる みしょう きゅうしょく とうと きゅうしょく ちょうりいん ちょうり うんぱん
新鶴見小の給食は東都給食の調理員さんが調理・運搬をしてくれています。

まいにち にんたいせい やく きゅうしょく つく
毎日、13~15人体制で約1000人分の給食を作っています。

こんだてひよう 献立表について

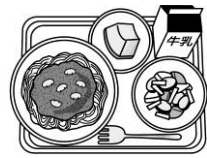
30	はいごはん 牛乳 いわしのかば焼き 即席漬 みそ汁	
●いわしのかば焼き	●みそ汁	
いわし 2枚	油揚げ 6	
でんぶん 2	じゃがいも 20	
米粉 1	ごぼう 9	
揚げ油(米油)	ねぎ 7	
しょうが 0.5	淡色辛みそ 5.5	
しょうゆ 3.5	赤色辛みそ 1.5	
砂糖 2.6	削り節・水 110	
みりん 0.85		
でんぶん 0.2		
水 8		
●即席漬		
キャベツ 35		
きゅうり 15		
しょうゆ 1		
塩 0.2		
エネルギー 623kcal たんぱく質 23.7g		

- ご家庭に配付される献立表では、その日の給食で使用される食品と、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。
- きじゆんこんだて しょう かこうひん げんざいりよう しょくいく
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。



給食を通して学ぶこと

学校給食法では、給食の目標を7つ示しています。

① 健康な体をつくる。	② 望ましい食生活のお手本になる。	③ 助け合い、協力しあう社会性を身に付ける。	④ 自然の恵みに感謝する心を育てる。
⑤ 働くことを尊び、感謝する心を育てる。	⑥ 地域の食文化を知り、未来に伝える。	⑦ 食を通して社会のしくみを学ぶ。	

給食の時に使うもの

白衣

(当番児童のみ)

白衣はクラスのみなどで使います。大切に扱きましょう。トイレに入るときは白衣は脱ぎます。



★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。アイロンには消毒・除菌の効果があります。洗濯の際は、香りが強い洗剤の使用は避けます。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。ご協力をお願いします。



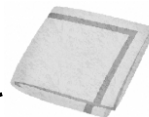
ぼうし帽子

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。ゴムがゆるいときは交換します。ぼうしは貸し借りしません。



ハンカチ・ロふきタオル

必ず毎日持たせてください。ハンカチを忘れてしまった時のために、ランドセルに予備を1枚入れてください。



マスク

給食の時間は食品衛生の観点から全員マスクを着けます。

つめは短く切りましょう。



給食費について

令和8年度の小学校給食費は実質無償化となります。詳細は、別途教育委員会からのお知らせをご確認ください。