



2024年9月2日
 横浜市立白根小学校
 校長 海老澤 孝代
 栄養職員 脇坂 侑里

あっという間に夏休みも終わり、学校がスタートしました。
 暦の上では、もう秋ですが、まだまだ暑い日が続くようです。この時期は、夏の疲れがでてくるとともに、朝夕の気温の変化で体調を崩しやすい時期でもあります。
 『早寝・早起き・朝ごはん』でしっかり生活リズムを整え、元気に過ごしたいものです。



☆☆☆ 9月の献立 ☆☆☆

- 夏休み明けの給食は、8月29日（木）から始まりました。
- 残暑が厳しい時期なので、主食が食べやすい献立を多く取り入れました。
 → ピビンバ、麻婆なす、豚丼の具、いわしのかば焼き、肉そぼろ、栄養満点丼の具、ツナペースト
- 敬老の日にちなみ、健康と長寿で注目される 日本型食生活 のよさを伝える献立を取り入れました。
 → ごはん、さばのあんかけ、磯香あえ、みそ汁
- 十五夜(9月17日)にちなんだ 月見汁 を取り入れました。
- はま菜ちゃん料理コンクール受賞作品を取り入れました。
 → はま菜ちゃん甘みそ野菜炒め
- 旬の食品を多く取り入れました。
 → なす、ピーマン、さつまいも、かつお、なし



9月においしい旬の食べ物



かつお



なす



とうがん



かんぴょう



なし



ぶどう

お月見とは…？

お月見は旧暦の8月15日に月を鑑賞する行事です。この日を「十五夜」といい、この日の月は「中秋の名月」と呼ばれていて、1年の中で最も美しいと言われています。

今年の十五夜は、9月17日になります。



昔から日本人は、秋においしいものがとれることを月に感謝し、また、たくさんおいしいものがとれるように月に祈っていたことが、お月見の行事になったと言われています。

◆ 白根小学校の独自献立 ◆

〇9月は、旭区産の長ねぎをJA横浜から、
玉ねぎを双葉ファーム（都筑区の農家・岩瀬さん）から届けてもらいます。



〇基準献立より、給食実施日が多いため独自献立を実施しました。
8月29日(木) ごはん・牛乳・カレーピラフの具・野菜スープ
8月30日(金) ごはん・牛乳・アドボ・シニガンスープ・マンゴーゼリー

フィリピン料理が給食に出ました☆

8月30日の給食にフィリピン料理の「アドボ」と「シニガンスープ」が出ました。

AETのリニー先生と国際理解教室の先生のエレニータ先生の母国フィリピンにちなんだ給食です。「アドボ」は豚肉または鶏肉をしょうゆと酢に漬け込んで煮込んだもので、ごはんと相性抜群です。「シニガンスープ」はレモン汁を入れたさっぱりとした野菜スープで、日本でいうみそ汁のようなものです。どちらもフィリピンで有名な家庭料理です。

残食も少なく子どもたちもよく食べていました。お昼の放送ではリニー先生からのメッセージが流れ、みんな真剣に聞いていました。



2年生 とうもろこし皮むき

2年生が7月10日にとうもろこしの皮むきをしてくれました。

皮をむいたとうもろこしは給食室に届けてもらい、その日の給食に登場しました。

楽しそうに皮むきや観察をしている様子や「おいしい！」と食べている姿を見ることができました。



白衣点検をしてくれました！

PTA保健成人委員の方々がボランティアを募り、7月16日に白衣点検をしてくださいました。約110枚の白衣や白衣袋が修繕が必要、または新品に交換することになりました。特に多かったのがアイロンをしておらず、しわが多い白衣です。28枚ありました。大変お手数をおかけしますが、白衣を持ち帰った際にはきれいに使うため、また殺菌のために洗浄・アイロンをお願いいたします。

白衣点検には朝からたくさんの方々にお集まりいただき、丁寧に点検してくださいました。

修繕が必要な白衣は、夏休み前に給食当番の児童が、修繕箇所を記入したチェックリストと修繕に必要な材料を白衣と一緒に持ち帰りました。夏休み中に修繕をしてくださった方々、ありがとうございました。

