



給食だより

令和8年9月17日
横浜市立立野小学校
校長 深井 知英
栄養教諭 大竹 章子

9月に入り、雨の日が多く、日本各地で大雨の被害も出ています。被害の大きさの心配と同時に、給食で使用する食材への影響も気になるところです。

今年はインフルエンザの流行が早いといわれています。気候の変動や夏休み明けの疲れに負けないためにも、主食を中心に、バランスのよい食事を心がけましょう。

9月の献立について

○旬の食品を多く取り入れました。

かつお・なす・なし・ピーマン・ぶどう



○敬老の日になみ、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・煮魚（さば）・磯香あえ・豚汁

○十五夜（今年は9月25日）にちなんだ献立として、白玉だんごの入ったすまし汁『月見汁』を取り入れました。

○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。

秋なすカレー・ビビンバ・麻婆豆腐・回鍋肉・肉そぼろ・ツナそぼろ・タコライスの具・カレーピラフの具

○新献立として『米粉のコーンチャウダー』を取り入れました。

ご協力ありがとうございました！

今年も夏休み明けの8月27日と28日に、たてのす会ボランティアの方々に白衣点検をしていただきました。昨年度は全学年の白衣のサイズ変更をしていただき、大変な入れ替え作業となりました。今年度は大きな入れ替え作業はありませんでしたが、綿密な打ち合わせと準備の上、細やかに修繕をしていただきました。おかげさまで、気持ちよく給食開始を迎えることができました。

毎年の作業、給食を支えていただき、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

7月に

2年生と5組がとうもろこしの皮むきをしました

2年生は生活科で夏野菜を栽培しています。それと関連した食育として、夏野菜の一つであるとうもろこしの皮むきを毎年行っています。



給食で使用する（皮をむく）とうもろこしと畑に生えているそのままの姿のとうもろこしは、仲尾台公園の前にある安部青果さんに例年納品していただいています。身支度を整えてランチルームに移動してきた子どもたちと、とうもろこしの皮むきを始める前に夏野菜について勉強をしました。大切に夏野菜を育てているだけあって、トマト、きゅうり、なす、ピーマン、と子どもたちから次々に夏野菜の名前が出てきました。とうもろこしも夏野菜の一つで、夏野菜は夏の暑さに負けずに育っていること、その元気のもとを私たちがもらっていることを伝えました。畑に生えているそのままの姿のとうもろこしを観察し、とうもろこしのひげの秘密の話（ひげの数と粒の数が同じ、ひげが茶色くなっているのは完熟していておいしい証拠）をしたり、皮のむき方の確認をしたりしてから、1人1本のとうもろこしの皮をむきました。子どもたちはじっくりと観察していて、気づいたことや思ったことを観察カードにたくさん書き込んでいました。

上級生たちも、とうもろこしの皮むきの様子を見て、「なつかしいなあ、自分たちもやったなあ」、「僕もとうもろこしの皮をむきたいです」、「とうもろこしはいつ出るの」「明日の給食が楽しみ」などと言っていました。

2年生と5組が皮をむいたとうもろこしは、翌日の給食に登場しました。うまみや栄養素が湯の中に抜け出ないように、スチームコンベクションオーブンで蒸して提供しました。とても甘くておいしいとうもろこしでした。2年生の教室をのぞきに行くと、ほとんどの子どもたちが一番最初にとうもろこしを食べていました。

当日のランチメールで、とうもろこしを2年生と5組が皮むきしたことを伝え、全校でおいしくいただきました。全校の子どもたちも観察できるように、職員室前にとうもろこしを展示しておきました。

食べ物、季節（旬）、地域とのつながり、子どものわくわく、すべてが大切な食育の時間です。



畑ではこのような姿で成長しています。



皮は何枚も何枚もありました。ひげを取るのも大変でした。

スチームコンベクションオーブンで蒸しました。

