

# 給食だより7月号

令和2年6月19日  
横浜市立綱島東小学校  
校長 三橋 国雄  
栄養士 森田 真帆

梅雨は雨の日と晴れの日の寒暖差が大きく、体調を崩しやすい時期です。疲れが出て、食欲も落ちやすい時期だと思いますが、梅雨明け後の暑い夏を乗り切るために、生活のリズムを整え、1日3食好き嫌いせずに食事をとりましょう。

7月1日から、久しぶりの給食が始まります。休みの間にピカピカにあらったお皿と、きれいに掃除した給食室で、今年度も安全でおいしい給食を目指していきます。引き続き、ご理解とご協力をお願いいたします。

がつ きゅうしよくもくひょう  
7月の給食目標

くば かた も かた くふう  
よい配り方、持ち方を工夫しましょう。

## 給食時間の感染予防について



給食前に手をせっけんで  
ていねいに洗います。



係の人がよそいます。  
係の人以外は器具を触りま  
せん。自分の給食は自分で取  
に行きます。一度配られたも  
のは戻しません。



前を向いて静かに食べま  
す。食事中も教室を換気  
し、おかわりは先生が配り  
ます。給食終了後は、全員  
せっけんで手を洗います。

## ランチョンマットの用意をお願いします！！

ふだん、給食前に机をふきんふいていますが、ふきんの使い回しによる感染予防のため、しばらくの間、机はふかないことになりました。代わりにランチョンマットを敷きますので、用意をお願いします。大きめのハンカチなどでも構いません。給食袋に入れて持たせてください。

また、毎日持ち帰り、清潔なものを持たせていただくよう、お願いいたします。

※1～3年生については今までどおりのものを持たせてください。

※マスクについては、飛沫防止のためなので、朝からつけているもので大丈夫です。

# ☆網島東小学校の給食について☆

## 学校給食では手作りが基本！

カレー・シチューのルーは小麦粉とバターから作っています。サラダのドレッシングも手作りで。あげパンは、学校でコッペパンを揚げて作っています。

バランスイーナちゃん



## だしについて

料理に合わせてかつお節やこんぶ、豚骨を利用します。化学調味料は使用しません。

## 食材について

できる限り産地が明確な国産のものや横浜で作られた野菜を使用しています。

また、旬の食材を使うようにしています。

## 飲み物について

牛乳はほぼ毎日つきます。1本で一日に必要なカルシウムの3分の1をとることができます。

麦茶、はっこう乳が出ることもあります。

## 行事食・郷土料理について

行事食や郷土料理なども献立に登場します。給食を通して季節を感じたり、さまざまな文化に触れて、食に関する知識を身につけ、豊かな心を育ててほしいと思っています。

## ☆調理について☆

- ・調理員 12名で、約660人の給食を作ります。
- ・調理業務は昨年に引き続きジーエスエフに委託しています。調理の指示・味見などは横浜市学校栄養職員が行います。
- ・厳しい衛生管理を徹底することにより、安全な給食を提供していきます。

## 給食室メンバー紹介

調理員（ジーエスエフより）

チーフ：関 昌昭      サブチーフ：中山 直美  
伊藤 彩花

パート：武田・中山・鈴木・山中  
室井・稲山・宮崎・梶原・島崎

横浜市学校栄養職員

森田 真帆