

# 給食だより6月号

令和3年5月28日  
横浜市立綱島東小学校  
校長 三橋 国雄  
栄養士 森田 真帆

6月に入るといよいよ梅雨の時期です。気温も湿度も高いと細菌が繁殖しやすく、食中毒の危険性が高まります。細心の注意をはらい、子どもたちの成長につながる安全でおいしい給食になるよう心がけていきます。

今月は「食育月間」です。食育は生きる上での基本であり、健全な食生活を送るためにとても大切です。この機会に、ご家庭でも「食育」についてお話をしていただけたらと思います。

## 6月の給食目標

手をきれいに洗いましょう。



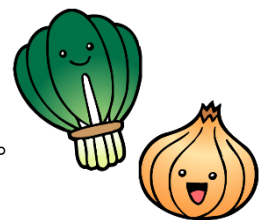
## <6月の給食について>

- ・食育月間にちなみ、学校における食育の目標である食の重要性や伝統的な食文化などを伝える献立にしました。
- ・日本の伝統的な食品を取り入れました。(切干しだいこん、梅干し、納豆、焼きのり)
- ・開港記念日にちなみ、開港の地である横浜の国際色豊かな食を意識して、関わりの深い国々の料理を取り入れました。(チンジャオロースー、ピピンバ、ラタトゥイユ)
- ・「歯と口の健康週間」にちなみ、かみごたえのある食品を取り入れました。(きびなごフライ、割干しだいこん、茎わかめスープ)
- ・東京オリンピック・パラリンピックにちなみ、開催地である東京になじみのある料理を取り入れました。(塩ちゃんこ汁)

## 綱島東小オリジナルメニュー(基準献立一部変更のお知らせ)

- ・9日 デザートにあじさいゼリーを追加する予定です。

こまつなとたまねぎは、港北区や都筑区の畑でとれたものを使用する予定です。



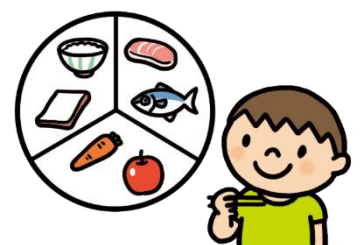
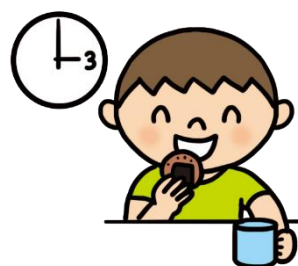
## 6月4日~10日は歯と口の健康週間

大切な歯を守るために、ふだんの食生活でも、歯の健康に気を付けましょう。

よくかんで食べよう!

おやつ時間を決めよう!

好き嫌いせず食べよう!



# 6月は食育月間！！

和食に多く使われている食べ物の頭文字をつなげると、

## 「まごわやさしい」

になります。



給食では繰り返し献立に使い、少しずつ食べ慣れてもらえるよう、工夫しています。6月は日々のぱくぱくだよりで、その日の献立に入っている、まごわやさしいの食品数「まごポイント」をお知らせします。ご家庭でもぜひ「まごわやさしい」食べ物を食事に取り入れてみてください。

## 5月の給食 ベイスターズカレーとギリシャ料理

### 14日 ベイスターズ青星寮カレー



横浜 DeNA ベイスターズの若手選手が食べているカレーで、当日はベイスターズの選手からメッセージも届き、1年に1回の特別なカレーになりました。

ベイスターズカレーということで星形にんじんが少しだけ入っていました！



### 26日 ギリシャ料理(黒パン・牛乳・ミートボールトマトソース・レヴィシアスープ・ヨーグルト)



スープのレヴィシアスープは、レヴィシアが「ひよこ豆」、スープが「スープ」で、「ひよこ豆のスープ」という意味です。ひよこ豆の他に、ギリシャでよく食べられている、オリーブオイルも使いました。