

給食だより 4月号

令和 8 年 4 月 10 日
横浜市立綱島東小学校
校長 土井 純
栄養士 飯尾 伶太郎

ご入学・ご進級おめでとうございます。4月7日に元気いっぱいの1年生を迎えて、新年度が始まりました。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、給食へのご理解とご協力をお願いいたします。

かつ きゅうしょくもくひょう
4月の給食目標

なかよく、しずかに^た食べましょう。

☆綱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やふりかけも手作りです。

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、にぼしを利用します。

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、地域の農家の方が作っている野菜も使っています。

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。

献立によって、はっこう乳などが出ることもあります。

給食の献立について

旬の食材を使った献立や、行事食、郷土料理など、さまざまな献立が登場します。給食を通して季節を感じたり、さまざまな食文化に触れて、豊かな心を育ててほしいと思います。

また、骨がある煮魚や、皮が厚い柑橘類など、少し食べにくい献立も出てきます。いろいろな食べ物を知り、食べ方やマナーも身に付けてほしいです。

☆給食当番の白衣について☆

給食当番の児童は、金曜日に白衣を持ち帰りますので、洗濯をして月曜日に持たせてください。アイロンをかける場合は、ゴムが溶けてしまうので、袖口のゴム部分はアイロンをかけないようお願いいたします。

白衣や袋の修繕につきましてもご家庭にお願いしています。ひもやボタンはお家にあるものを使っていただいで大丈夫です。



<4月の給食について>

- ・春を感じられるように、旬の食材を取り入れました。
(さわら・キャベツ・たまねぎ・ごぼう・みつば・パセリ・じゃがいも・ばんかん・わかめ)
- ・初めて給食を経験する1年生が食べやすく親しみやすい献立を取り入れました。
(ハンバーグてり焼きソース・肉じゃが・生揚げのそぼろ煮・ツナそぼろ・ペンネミートソース)

網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)

- ・4月21日(火) みそ汁に神奈川県産のみそを使用します。
- ・網島東小近くにある永島さんの畑でとれたキャベツを使用する予定です。

たのしいきゅうしょく、 はじまりますよ!



えいようたっぶりの
おいしさで、
げんきにおおきく
なれるよ!



よいたべかたや かつこいい
マナーをみにつけて、
すてきな おとなに
なれるよ!

じぶんたちで
じゅんびをして、
かたづけもするよ。
もう、いちにんまえ
だね!



まいにち プロの
ちょうりいんさんが
つくってくれるよ。
まだ たべたことのない、
おいしいものが
たくさんあるかも!



はじまりますよ!



せんせいや クラスの
なかまといっしょに
とてもたのしく
たべられるよ!

