

きゅうしょくだより

No. 1

令和8年4月10日
横浜市立矢向小学校
校長 沼田留美子
栄養教諭 亜厂 理恵

ご入学・ご進級おめでとうございます

4月7日に1年生を迎え、令和8年度がスタートしました。新しい学年・クラスでは素敵な出会いがたくさんあったと思います。

ご案内の通り給食費は実質無償化となりますが、給食の内容は今まで同様、安全に、安心して食べられる美味しい給食となるよう心がけてまいります。今年度も学校給食へのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

☆矢向小学校の給食室メンバーを紹介します☆



栄養教諭の亜厂理恵（あかりりえ）です。

矢向小学校6年目になります。

今年度も矢向小学校のみなさんが楽しくおいしく給食を食べられるよう、調理員のみなさんと一緒にがんばります。よろしくお願いいたします。



給食調理は昨年度に引き続き、民間委託会社「(株)ジーエスエフ」が行います。

社員4名、アルバイト6名で895食を調理します。

責任者 関谷愛 副責任者 井田雅貴 調理員 大後舞尋 石川紗良

《ご家庭へのお願い》

衛生的に給食の準備を進めるために、次の点についてご協力よろしくお願いいたします。

- ① 給食の持ち物は、忘れずに学校に持たせていただく
ようお願いします。

ハンカチ（給食用）



パンや果物など、手を使って食べる献立があります。しっかりと手洗いして、きれいな手で食べましょう。

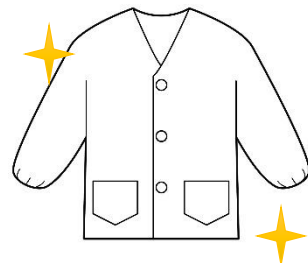


ぼうし・マスク

髪の毛は帽子に入れます。
髪の毛が長いお子さんはまとめておくと帽子に入れやすくなります。
また、成長に伴い小さくなっている場合があります。サイズの確認をお願いします。

白衣（給食当番の週のみ）

今年度より個人白衣の使用が始まります。給食開始までにご準備ください。また、使用後はご自宅で洗濯やアイロンがけを行うなど、衛生面のご配慮もよろしくお願いいたします。



② 給食では食育の観点から、バランスよく食べられるよう指導していきます。

苦手な食べ物も少しずつ挑戦することで、食べられるようになることがよくあります。

学校とご家庭で協力しながら食育を進めていき、子どもたちの健やかな成長につなげていきたいと思ひます。ご理解とご協力をお願いします。

③ 配膳台カバーの洗濯

配膳台カバーは順番にお洗濯をお願いしております。

ご協力、よろしくお願ひします



横浜市食育キャラクター
「バランスイーナちゃん」

《献立変更について》

横浜市の小学校では、**全市統一の基準献立**で給食を行っています。毎月配付する「学校給食基準献立予定表」は、横浜市の基準献立が記載されています。しかし一斉に同じ献立を実施することは物資調達の関係上難しいので、4つのグループにわけ、献立を入れ替えています。矢向小学校はAグループです。月末に次の月の家庭配付用の献立表をお配りします。

また、学校ごとに給食の実施日を変更したり、独自献立を実施したりすることがあります。その際はきゅうしょくだよりでお知らせしますので、ご確認いただくようお願いいたします。

《4月の献立について》

◎ 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、みつば、晩柑)

*晩柑…かんきつ類の仲間です。皮をむいて食べます。



給食では晩柑の他、甘夏みかんなど、手でむいて食べる果物が出ます。ご家庭でもぜひむき方の練習をお願いします。



◎ 初めての給食を経験する1年生が、食べやすく親しみやすい献立にしました。

(ツナそばろ、肉じゃが、生揚げのそばろ煮、ハンバーグてりやきソース、ペンネミートソース)

《給食で使用する食材について》

横浜市の小学校は「公益財団法人よこはま学校食育財団」を通して食材を納入しています。

ホームページには衛生検査情報やアレルギー情報など、食材に関する様々な内容がアップされていますので、ぜひご覧ください。 <https://ygs.or.jp/syokuzai/kondateNavi>

横浜市立矢向小学校の給食 2023年度(令和7年度) 4月

はいがパン 牛乳 チリコンカーン 野菜ソテー ミックスフルーツ

材料名	切り方	1人分
塩いす		16
醤油(分)		20
たまご	1cm角	50
カットトマト	面	30
はんぱん	1cm角	15
はんぱん	みじん	0.2
チリコン(シムル)		0
味噌		0.2
小麦粉		0
チリコンソース		4
野菜ソース		2
しょうゆ		1
オリーブ(油)		0.5
醤油		0.50
しょうゆ		0.02
オリーブオイル		0.2
		15



給食の調理の様子や、献立のレシピなども掲載されています。ぜひご覧ください。