

志強うしよく花より 2025年 4月号

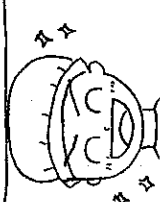
藤沢市立八松小学校

ご入学・ご進級
おめでとうございませう

2025年度も安全、おいしい、楽しい給食となるよう、給食室一同、頑張っていきたいと思います！よろしくお願いたします。

給食室メンバー紹介

- ・調理員 …… 川原 青木 (新しいメンバーです)
- ・調理業務員 …… 日野 矢澤
- ・調理補助員 …… 森井 関 柳田 (交替で勤務)
- ・栄養教諭 …… 棚村

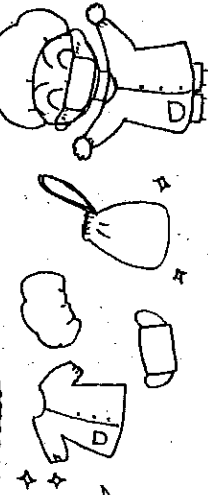


毎日760人分の給食を5~6人で作ります!!

八松小学校の給食室から、ご自宅での給食をおとどけします。

ご家庭へのお願い

糸給食当番は週末に白衣を持ち帰ります。洗濯した白衣は滅菌のためにアイロンをかけて、月曜日に持ってきてください。お手数ですが、白衣のボタンがとれそうな時、帽子のゴムが伸びている時などは、修繕していただくのを助かります。白衣を持って帰るのを忘れてしまうと、次の給食当番が着られなくなってしまうので、気をつけて下さい。給食当番はマスクも必要です。



白衣は共有で使用するため、あまり香りの強くない洗剤等での洗濯をお願いします。

ご協力よろしくお願いたします。

献立について

藤沢市は学期ごとに基準献立作成委員会を開催しています。基準献立作成委員会には、藤沢市の小学校栄養士、代表の校長先生、教諭、調理員が参加し、多くの留意点を考慮しつつ、基準献立について話し合います。この基準献立をもとに、各学校の栄養士が学校行事や地域域性などを加味して、献立を作成し、実施しています。

あかたん

こんなことについて考えています!!

- 栄養価
- 季節・旬
- 味付け
- 様々な食品をバランスよく
- 行事食
- 地産地消
- 献立としてのポリシー
- 価格
- 作業工程
- 調理方法
- 使う食器・食感
- 米飯の回教
- 衛生面
- 食文化

食育冊子「大切でず/食生活」のおしらせ



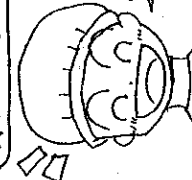
大切です！食生活

食習慣は、子どものころの習慣がその後、大きき影響を及ぼします。生涯にわたり、健康に生活していくことができ、食に関する指導の充実を図り、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることが重要となります。学校給食を生活の教材として活用し、食に関する指導を行う「大切でず/食生活」を作成しています。子どもたちの健全な生活に導くために、ご家庭でも活用していただければ幸いです。



QRコードを作成しましたので、見てください!

給食調理員募集中!



わたしたちと一緒に給食を作るお仕事をお願いしますか?!

調理員募集中！詳しくは学校給食課までお願いします。

2025ねん

41ねんせい

こんだて

がっ よていひょう

藤沢市立
八松小学校

ひょう	ひょう	ぎいろ	あか	みどり	エネルギ (kg)
21月	1ねんせい カレーライス フルーツあえ、牛乳	こめ、もぎ、パ あひら、ごま じゃがいも	ひなたに、チ ういげん、ま ま、うらにゅう	にんにく、グ リンピース たまねぎ、あ らおとうま	658 22.9 19.9 1.8
22火	いじさわロー パン、 さけのパンこ やき、 ミネストロー ネ、牛乳	パン、あひ ら、ごま、 じゃがいも	さけ(鱈) ペーコン、 ヒリック、 チ、うらにゅう	にんにく、ホ ルコーン セロト、パ ニン、グリン ピース、たま ねぎ	664 35.2 29.2 2.4
23水	じゃこごはん なまあげとや さいのをほろ に かんぴょうの たまごとじり 、牛乳	こめ、もぎ、 さとう、でん ぶ、 あひら、 じゃがいも	ちりめん、 ひなたに、 い、 なまあげ、 ま、うらにゅう	かんぴょう、 にんにく、かん ぴょう、 たまねぎ、 グリンピース 、こねぎ	614 27.6 20.8 2.0
24木	そぼろごぼん どさんこじり くだもの(バナ ナ)、牛乳	こめ、もぎ、 セロ、パ ア、 あひら、 じゃがいも	ひなたに、 たまご、わか め、 ひなたに、 ごま、うらにゅう	しょうが、 グリンピース 、バナ ナ、 にんにく	628 23.6 18.9 2.1
25金	ソフトめんご もくあんかけ きりほし、 だ、い、 ごま、あえ くだもの(きよ みか、オレンジ)、牛乳	ソフトめん ご、あひ ら、 でんぶ、ご ま、 さとう、すり ごま	ひなたに、 ま、 あひら、 ごま、うらにゅう	にんにく、し らな、 にんにく、 たまねぎ、 きりほし	593 25.5 13.5 3.0
28月	チキンライス まめとやさい のスープ、 牛乳	こめ、もぎ、 あひら、 じゃがいも、 ジャム、 カレー	ヒリック、 しんぴん、 ウ、 ま、うらにゅう	たまねぎ、 グリンピース 、 にんにく、 トマト、 セロ、 マ、 バナナ	577 21.2 15.9 2.0
30水	ごぼん かつおと、 だ、い、 ごま、から め、 やさい、 さわに、 わん、牛乳	こめ、もぎ、 でんぶ、 あひら、 ごま、 さとう、すり ごま	かつお、 ひなたに、 あひら、 ま、うらにゅう	しょうが、 たい、 ごま、 セロ、 たまねぎ、 にんにく、 たまねぎ	648 32.2 23.3 1.8

使用する食材
（三色の食品分類です）

栄養価
4年生の値です。
1年生はこれより
少ない値に設定

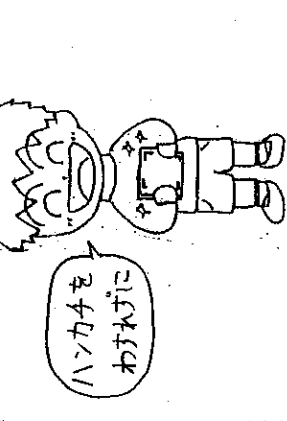
都合により、献立や食材が変更になる場合があります。
・献立表に、しお、しょうゆ、ソースなどの調味料は表記していません。
・砂糖は、基本的にきび砂糖を使用しています。

★4月のきゅうしよくむくひょう★
しよくのじゅんびとあとかたづけを
きちんとしよう!!

クラスのみんぞで
きょうしよくして
やりましような

てをあらいましょう!! きゅうしよくとうばんさん。
よろしくね。

きゅうしよくのまえに
せっけんで、てをあらいます



★

使用する食品は...
給食で使用する食品は、その食品に含まれる主な栄養素の働きによって、3つの食品群(きいろ、あか、みどり)に分けて献立表に載せています。

給食の量は...
パンや魚の大きさは、学年に合わせて小さめ、大きめと2段階、または3段階にサイズを分けています。食べられる量には個人差がありますが、1人分の量は、これくらいというものがわかる食卓での量もあっています。

栄養価は...
健康を保つために特に注意していく必要があるエネルギー量、たんぱく質、脂質量、塩分量を献立表に載せています。(4年生の栄養価と比べて) 1、2年生は、この栄養価の80~90%、5、6年生は110~120%の栄養価になります。

手作りの給食...
給食室では、毎日、とりがら、むたがら、さばのけずり節、こんのなどを集めて、だしやスープをとります。手作りが基本なので、ぎょうざ、はるまき、ケーキもひとつひとつ、作ります。安全でおいしい給食を提供したいと思っています。

1年生にとっては、初めての小学校給食ですね! 食べる量や食べるスピード、すまらいなど、ご心配される点もあるかと思いますが、あまり心配せずにおいでください。少しづつ給食に慣れて、楽しい時間となるよう、給食室としても努力していきたいと思っております。よろしくお願ひいたします!

