

ラボらぶ通信

4月号 (2025)

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます！

期待に胸膨らませ、希望に満ちた新年度がスタートしました。新しい学年、クラス、先生、お友達・・・環境も変わり、ドキドキワクワクしていることと思います。

新入学の1年生の皆様、私達「NPO法人湘南食育ラボ」は皆様にお弁当をお届けしています。これからも子どもたちの健やかな成長のために努力して参ります。

2～6年生の皆様、湘南学園の食育は学校教育の一つとしてあるものです。苦手なものが食べられるようになった、食事のマナーが守れるようになった、食べ物についての知識が増えた等この1年間のお弁当を通して新たに成長するところがあると嬉しいです。自分でも目標を立てられるといいですね。

今年度も安心・安全でおいしいお弁当作りに努めて参りますので1年間宜しくお願い致します。



食を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜・果物は流水で3回以上洗います。



※食材に異物混入がないかもチェックします。

生で食べる果物を除き、すべて加熱します。



※加熱した食品は、中心温度を測定します。

調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。



チャージのご案内

お弁当のご予約時にラボカードよりお弁当代金が引き落とされますので、チャージ残高にご留意ください。チャージにつきましてはカフェテリア事務所窓口、下記の金融機関にお振込みが可能です。

(銀行振込の場合、反映までに2・3日かかることもありますのでご了承ください。)

横浜銀行 藤沢中央支店 普通 6084730

口座名 特定非営利活動法人 湘南食育ラボ 理事 原田ゆう子(ハラダ ユウコ)

※振込の際は名義人の頭に必ずラボカードナンバーの下6桁を付けてください。

・今年度は保護者対象の試食会の実施はございません。

湘南学園小学校 お弁当予定献立表 ～ 2025年 4月 ～

NPO法人湘南食育ラボ事務局 0466-90-5474

日付	メニュー	原材料	アレルギー	栄養価
14(月)	豚肉のハニーマスタード焼き	米 豚肉 酒 はちみつ 粒マスタード 醤油 オリーブ油 さつまいも	卵	エネルギー 557 kcal タンパク質 20.7 g 脂質 20.0 g
	人参のしりしり	人参 ツナ 卵 みりん 醤油 サラダ油		塩分 1.3 g
	もやしのナムル	もやし 塩 醤油 砂糖 こま こま油		
15(火)	鶏の唐揚げ	米 鶏肉 醤油 みりん 酒 生姜 にんにく 片栗粉 サラダ油	乳	エネルギー 591 kcal タンパク質 19.8 g
	切干大根の煮物	切干大根 人参 油揚げ しいたけ こま油 鰹節 煮干し 醤油 砂糖 酒 みりん		エネルギー 591 kcal タンパク質 19.8 g
	じゃがいもとコーンのソテー	じゃがいも スイートコーン パター 醤油		エネルギー 591 kcal タンパク質 19.8 g
16(水)	チキンかつ	米 鶏肉 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 サラダ油 中濃ソース	小麦	エネルギー 553 kcal タンパク質 23.6 g
	きんぴらごぼう	ごぼう 人参 サラダ油 醤油 みりん 砂糖 唐辛子 鰹節 煮干し		エネルギー 553 kcal タンパク質 23.6 g
	キャベツの塩昆布和え	キャベツ 塩昆布 こま油		エネルギー 553 kcal タンパク質 23.6 g
17(木)	ドライカレー	米 豚肉 玉ねぎ 人参 ビーマン 大豆 サラダ油 生姜 にんにく カレー粉 トマト水煮 コンソメ ケチャップ ウスターソース 塩 パセリ	卵	エネルギー 538 kcal タンパク質 20.3 g
	小松菜と卵のソテー	小松菜 卵 サラダ油 醤油 塩 こしょう		エネルギー 538 kcal タンパク質 20.3 g
	人参の甘酢	人参 レーズン サラダ油 酢 砂糖 塩 こしょう		エネルギー 538 kcal タンパク質 20.3 g

日付	メニュー	原材料	アレルギー	栄養価
21(月)	イタリアンポークソテー	米 豚肉 塩 こしょう 小麦粉 トマト水煮 にんにく 玉ねぎ コンソメ オリーブ油 砂糖 しめじ パセリ	小麦	エネルギー 563 kcal タンパク質 22.1 g
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪 青のり 小麦粉 サラダ油		エネルギー 563 kcal タンパク質 22.1 g
	こまつなサラダ	小松菜 キャベツ スイートコーン ツナ サラダ油 酢 塩 砂糖 醤油		エネルギー 563 kcal タンパク質 22.1 g
22(火)	油淋鶏	米 鶏肉 生姜 醤油 酒 サラダ油 酢 砂糖 こま油 長ねぎ にんにく 小麦粉 片栗粉	小麦	エネルギー 610 kcal タンパク質 20.8 g
	ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり 塩 人参 玉ねぎ マヨネーズ こしょう 酢		エネルギー 610 kcal タンパク質 20.8 g
	こんにゃくのおかか和え	こんにゃく サラダ油 鰹節 醤油		エネルギー 610 kcal タンパク質 20.8 g
25(金)	豚肉の味噌漬	米 豚肉 味噌 みりん 砂糖 にんにく 酒 キャベツ サラダ油		エネルギー 561 kcal タンパク質 19.2 g
	小松菜の中華炒め	小松菜 赤パプリカ にんにく こま油 ガラスープ 塩 こしょう		エネルギー 561 kcal タンパク質 19.2 g
	さつま芋とりんごのきんとん	さつまいも りんご 砂糖 塩 レモン汁		エネルギー 561 kcal タンパク質 19.2 g

※「原材料」には調味料も表示していますが、調味料に含まれるアレルギーについては、別紙を参照してください
 <お弁当の準備時間>3日目の24時までとなります。
 <お弁当のキャンセル>原則として、2日目の24時までとなります。
 ただし、お子様の急病等によるキャンセルについては、当日の8時半までにラボ事務局までご連絡ください。0.700.7