

9月 もぐもぐだより

川崎市立 幸町 小学校
令和8年 9月18日(金)

9月半ばになっても雨の日が多く、給食室では、湿度が70～85%を超える日もあるので、できる限りの熱中症対策をしながら、安全安心な給食を教室へ届けるよう心掛けています。

給食試食会 開催！

今年は、9月10日(木)に給食試食会をPTA主催で開催しました。

この給食試食会は、保護者の方々に川崎市の給食がどのように作られているか、給食室での衛生面で気をつけていることや給食をおいしく作るために工夫していることなどを知っていただく機会となっています。そして、子どもたちと同じ給食を試食し、ご家庭でも話題にしていただけたらと思っています。

●●●9月10日(木)の献立●●●

豚の角煮 梅風味 豚肉(肩ロース)とこんにゃく・
にんじん・神奈川県産の季節の野菜の「とうがん」を、
酒・砂糖・しょうゆ・酢・しょうが・梅肉を加えた調味料で、肉が柔らかくなるまでコトコト煮ました。

ぎゅうにゅう

県内産の生乳を優先的に使用しています

や 焼きのり

さがけんさん
佐賀県産
ひょうごけんさん
兵庫県産

ごはん 給食室の炊飯機で炊いています。お米は県内産を中心に使用していました。今年度の9月は茨城産の「にじのきらめき」を使用しています。

みそ汁 みそ汁の実は「たまねぎ」「じゃがいも」「えのきたけ」「わけぎ」です。みそは、赤みそと白みその「合わせみそ」にしています。

◆◆◆川崎市の「だし」のこだわり◆◆◆

給食では、こんぶとかつお節でとる「混合だし」を汁物や煮物などに使用しています。混合だしは、こんぶのうま味成分(グルタミン酸)とかつお節のうま味(イノシン酸)を合わせることで、相乗効果が生まれ、2倍以上にうま味がまします。かつお節は厚削りを使用しています。

【参加された方のアンケート結果より】

試食会の開催について すべての方から「大変よかった」とのご回答をいただきました。

献立について



全体の組み合わせや、ご意見ご感想より (一部抜粋)

- ◆品数が少ないと思ったが、実際に食べてみると量がしっかりあってバランスも良い。
- ◆みそ汁のだしがきいていて、とてもおいしかった。
- ◆苦手だったものが食べられるようになった。何でも食べるようになり成長を感じる。
- ◆家でも作ってほしいと言われるので、レシピを知りたい。
- ◆衛生的な観点や工夫、だしの話など見えない部分について聞けて良かった。
- ◆衛生管理や細やかな調理に安心・感心しました。

たくさんのご意見ご感想をいただき、今後の参考にさせていただきます。ありがとうございました。

●10月の給食について●

10月の給食目標は、「バランスのよい食事について考えよう」です。季節の食品をできるだけ多く使用しています。

友好都市献立(韓国富川市) …… 10月27日(火)

ごはん ヤンニョムチキン もやしのナムル わかめスープ ギョウニゅう

友好都市献立(沖縄県那覇市) …… 10月 9日(金)

タコライス(ごはん) ベジタブルスープ ギョウニゅう

季節の食品

かぼちゃ さつまいも 里芋 ジャガイモ チンゲン菜 にんじん かつお さけ
さば しらす干し みかん

新しい献立

「豆腐団子汁」 …… 23日(金)の給食

豚肉・絞豆腐・しょうが・調味料を混ぜ合わせ、給食室で手作りした豆腐団子と野菜をこんぶとかつお節でとっただしで煮た汁物です。

「ヤンニョムチキン」 …… 27日(火)の給食

揚げたとり肉を韓国の伝統的な調味料であるコチジャンとにんにく、しょうが、砂糖、トマトケチャップなどで作ったタレ(ヤンニョム)と和えた献立です。