

給食だより 5月

家庭数

令和6年5月20日
川崎市立古市場小学校

給食が始まって1ヶ月が経ちました。給食時間にクラスを見に行くと、「今日はこれが美味しい！」という感想を言ってもらえることが多く、とても嬉しく思っています。これからも美味しい給食が安全に提供できるよう、努めていきたいと思えます。

〇6月の給食について

食中毒の発生しやすい時期なので、使用する食品や調理法に十分注意して調理しています。

【6日(木)：「歯と口の健康習慣」の行事食】

ごはん ちくわの磯辺揚げ 五目きんぴら わかめスープ

【18日(火)：新献立「野菜入りスタミナ丼」】

中学校給食献立コンクールで市長賞を受賞した、中学生が考えた献立です。疲れをとる豚肉やにんにく、にらを使用し、スタミナがつくようにと考えられました。もやしやたまねぎなどの野菜を豚肉と炒め、オイスターソースやしょうゆで味付けします。

【20日(木)：新献立「生揚げのスープ」】

たまねぎ、にんじん、キャベツ、チンゲン菜などの野菜がたっぷりの中華味のスープに、生揚げを入れて作ります。新製品の冷凍生揚げを使用します。

【28日(金)：行事食「市制100周年お祝い献立」】

ごはん 牛乳 かつおのたたき揚げ 梅きゅうり お祝いすまし汁

「かわさきそだち」のなしゼリー

川崎市内産の多摩川梨を皮ごとピューレにして作られたゼリーを、新製品として使用します。

【季節の食品】

えだ豆 キャベツ きゅうり 新じゃが芋 トマト にんにく ピーマン あじ かつお

安全に楽しく給食を食べるために

「よく噛んで食べましょう」という指導は日常的に行っていますが、実際に噛んで飲み込むという動作を意識しながら食べている人はあまりいないかもしれません。しかし、食べ物の形状によっては、よく噛まずに飲み込んでしまうと窒息の危険性があります。安全に食べるために、以下のことに気をつけるようご家庭でもご指導お願いいたします。



食べるときに注意が必要な食品



★歯の生えかわりでよくかめない場合は、箸やスプーンで小さくする、パンは一口大にちぎる、口に詰め込み過ぎないなど、特に気をつけて食べましょう。

