

給食だより 9月

令和8年9月8日
川崎市立古市場小学校

楽しかった夏休みが終わり、いよいよ学校が始まりました。
夏休みで生活リズムは崩れていませんか？まだまだ暑い日が続いています。9月も規則正しい生活と、3食しっかり食べることを心がけましょう。

【8・9月の給食目標】

給食でSDGsを考えよう



SDGsとは、2030年までに「誰ひとり取り残さない持続可能でより良い世界を目指す国際目標」のことで、17の目標で構成され、貧困や飢餓、教育、ジェンダー平等、気候変動、環境保護など、幅広い課題に取り組むことを目的としています。

給食では、神奈川県産の野菜や果物を使ったメニューを提供することで地産地消や牛乳パックのリサイクルに取り組んでいます。

【川崎市の給食のSDGsへの取り組み】

ストローレス牛乳パックの使用

プラスチックごみを減らすために令和5年度から、ストローがなくても飲める牛乳パックの容器に変更になりました。

大豆ミートの使用

大豆を加工して肉のような食感にした食材です。

肉を生産するには多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産することができます。

特別栽培米・有機農産物を使用

化学肥料等の使用を5割以上削減して作った特別栽培米や、農薬などを使用せずに栽培した神奈川県産の有機農産物を使用した献立を、小学校の自校献立において提供しています。

〇8・9月の給食について

8・9月の給食のねらいは、「SDGsについて知り、給食を通じて取り組めることを考える」です。

【8月31日(月)：「揚げ油のリサイクルについて知る」献立】

ごはん ユーリンチー やさいスープ 牛乳

給食で使う揚げ油は、1回の使用で捨てるのではなく、2～3回使用しています。川崎市では、使い終わった揚げ油は回収され、「リサイクル石けん」に加工されます。その石けんは給食室の食器洗いに活用しており、廃油を資源として循環させています。

【9月16日(水)：「神奈川県でとれる果物について知る」献立】

マーボー丼 春雨の中華スープ 湘南ゴールドゼリー 牛乳

湘南ゴールドは、神奈川県で開発された柑橘類です。さわやかな香りと甘味が特徴のゴールデンオレンジと、食べやすい温州みかんから作られました。この日のデザートは、「湘南ゴールド」の果汁が入ったゼリーです。子どもたちが神奈川県産の食材を知り、地産地消やSDGsについて考えるきっかけになればと思います。

【24日(木)：「お月見」の行事食】

ごはん さばの塩焼き めった汁 月見だんご みたらしあん 牛乳

今年は9月25日(金)が十五夜です。お月見は、月を眺めるだけでなく、月に見立てた月見団子や、収穫された里芋や栗などの収穫物をお供えして、収穫の感謝を表す行事です。食べる時に小わんにみたらしあんをよそい、だんごをからめて食べます。

【30日(水)：新献立「ジャーチャン豆腐」】

ごはん ジャーチャン豆腐 とうがんスープ 牛乳

ジャーチャン豆腐は、中国の四川省発祥の家庭料理です。ジャーチャンとは、中国語で「家庭の日常」という意味があります。今回は、豚肉や野菜と一緒に生揚げを炒め、砂糖、みそ、オイスターソースなどでご飯によく合う味付けにしています。

【季節の食材】

えだまめ さやいんげん かぼちゃ ブッキーニ さつまいも なす とうがん
チンゲン菜 ピーマン 梨 しらす干し かつお