

給食だより



●6月は食育月間です。

食育は健康づくりに大きな役割を果たします。学習指導要領でも学校全体で食育をしていくことが明記されています。給食時間をはじめ、さまざまな授業などで取り組みが行われます。食育の取り組みは、給食だよりでもお知らせします。



学校の食育の6つの視点

食事の重要性を知る



生きるうえで欠かせない食の大切さを知る。自ら調理し食事の準備をすることができる。

心身の健康を育む



栄養バランスのとれた食事や食べ方を学び、よりよい食習慣を形成しようと努力できる。

食品を選択する力をつける



食べ物に関心を持ち、品質や衛生、栄養面など総合的に判断し、適切に選択できる。

感謝の心でいただく



食生活が自然の恩恵のうえに成り立ち、多くの人の力に支えられていることを知り、感謝して食べることができる。

社会性を養う



協力して準備をしたり、マナーをよく考えることは相手を思いやり、楽しい食事につながることを理解する。

食文化を未来に伝える



季節や行事にちなんだ食事があることを知る。地域の歴史や風土に深いかわりがあることを理解し、尊重できる。

●2年生生活科の学習

生活科の学習で野菜の苗を育てています。ミニトマト、きゅうり、なす、ピーマン、ししとうの5種類から1つ選び、苗を植えました。苗には「とまちゃん」「しーちゃん」など名前をつけて、毎朝水やりをしながら、つぼみや実の変化を観察しています。野菜を育てることで、苦手な野菜も好きになるといいですね。



6月の献立について

- 献立のねらい：「よくかんで食べることの大切さを知る。」
- 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は十分注意して作成しました。
「歯と口の健康週間」を意識し、かみごたえのある食品を取り入れました。
- 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
- 行事食・・・6月4日「歯と口の健康週間」
ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 五目きんぴら わかめスープ
- 6月28日「市制100周年お祝い献立」
ごはん 牛乳 かつおのたつた揚げ 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
- 新献立・・・6月18日「生揚げのスープ」
野菜がたくさん入った中華味のスープに、生揚げを入れました。
- 6月20日「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、甲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した。ごはんにかけて食べます。

「かわさきそだち」のなしゼリー

2024年、川崎市は市制100周年です。児童生徒が地域の農作物やその歴史を考えるきっかけとして、市内産の多摩川梨を使った「かわさきそだち」のなしゼリーが給食に出ます。多摩川梨は、多摩川流域で生産された梨のブランド名です。ゼリーにはJA全農かながわのSDGsの取り組みとして、皮ごとピューレにした「多摩川梨ピューレ」を原料として使用しています。ピューレには食べても問題のない傷などがあり、一般販売に適さない市内産の多摩川梨を有効活用しています。



◎給食費引き落とし日について

7月1日(月) 完全給食4・5月分(9,200円)

- ・事前に登録した口座から引き落とされます。残高不足や、口座登録が済んでいない場合は、川崎市役所から納付書(振込用紙)が自宅へ郵送されます。金融機関やコンビニエンスストアでの支払いをお願いいたします。
- ・学校給食費以外の学校徴収金(教材費等)は、【川崎信用金庫】の登録口座から引き落とされます。(学年だより等をご確認ください)