

給食だより

令和6年12月24日

川崎市立小杉小学校

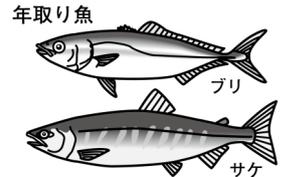
明日からは冬休み、早いものでもう年末が近づいています。年末年始、ご家庭で過ごす時間が多い時こそ、行事食や郷土料理にふれ、“ふるさとの味”や“わが家の味”を伝える機会にはいかがでしょうか。

年末年始の行事と行事食

大晦日 (12月31日)



1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。



正月 (1月1日~)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理



一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



関西風雑煮



関東風雑煮

給食では、新年1月10日(金)白玉もちを使った「雑煮」が登場予定です!

1月の給食のお知らせ

季節の食品 大根 キャベツ ごぼう 小松菜 セロリ
ほうれん草 長ねぎ 白菜 のり

年明けの給食開始日は、
1月8日(水)です。

新献立 1月10日(金)

「さばのねぎみそかけ」



油で炒めた長ねぎでみそだれをつくり、焼いたさばにかけて食べます。長ねぎがおいしく味わえる献立です。

かながわ産品学校給食デー 1月14日(火)

ごはん 赤しそごま 牛乳 肉じゃが みそ汁

神奈川県内産の米・牛乳・大根・小松菜を使用した献立です。

行事食 1月24日(金)「給食週間」

ごはん 焼きのり 牛乳 さけの塩焼き 煮びたし みそ汁

給食試食会を行いました

<70名参加の給食試食会>

11月25日、26日、1年生の保護者を対象にPTA協力のもと給食試食会を開催しました。2日間でのべ70名の方にご参加いただき、学校栄養職員より給食に関する説明のあと、試食、給食時間の参観を行いました。当日の様子をご紹介します。

～当日の献立～

11月25日（月）： ごはん 鉄火みそ 牛乳
さばの甘辛揚げ のっぺい汁

11月26日（火）： 胚芽ロールパン 牛乳
マカロニグラタン
キャベツのスープ煮 りんご



～実施後のアンケートより～

- ・食育の大切さをこどもに伝わるように今後家庭でも努力していこうと思いました。
→学校も引き続き、ご家庭と一緒に子どもの体と心の成長を応援してまいります。ありがとうございます。
- ・衛生観点が難しいと思うが、給食室や作成している現場の視察や、献立に関する会議の議事内容も共有いただけるとより理解が深まり、参画に繋がると思う。
→ご意見ありがとうございます。衛生上、給食室を直接見ていただくことはなかなか難しいのですが、より給食の理解が深まるような周知方法・機会が持てる場を引き続き検討してまいります。
- ・説明資料のスライドがよかったので、もしよければデータをください
→当日のスライド資料は個人情報保護の観点から、閲覧のみとさせていただきます。ご希望に沿えず大変申し訳ありません。資料についてお褒めの言葉を複数いただきました。ありがとうございます。
- ・先生方の素早いおかわりなどの配膳スキルに驚きが隠せませんでした。今後もよろしくお願いいたします。
- ・塩分量が少ない中、味がしっかりついて美味しく驚きました。
→塩分量の制限下でもしっかり味が感じられた、とのご意見は多数いただきました。ありがとうございます。

そのほか、温かいご意見感想をたくさんいただき、ありがとうございました！