

# 給食だより

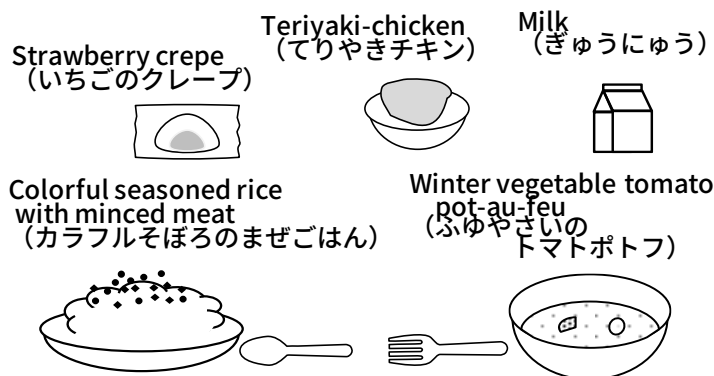
令和6年11月29日

川崎市立小杉小学校

12月24日(火)は、今年の給食最終日で、今年度2回目の自校献立の日です。今回は、5年生の外国語活動「ようこそKAWASAKI 100周年レストランを開こう」で、実際に子どもたちが考えたメニューをとりいれました。

## 12/24(火) じこうこんだて

献立	使用食材
<b>Colorful seasoned rice</b> <b>With minced meat</b> <b>(カラフルそぼろのまぜごはん)</b>	精白米 白ワイン スープの素 油 豚ひき肉 (もも) にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム (冷) ホール コーン (冷) 塩 こしょう むきえだ豆 (冷)
<b>Milk (牛乳)</b>	牛乳
<b>Teriyaki-Chicken</b> <b>(てり焼きチキン)</b>	とり肉 (もも皮なし) 白ワイン 塩 こしょう にんにく しょうが 水 砂糖 しょうゆ みりん 片栗粉
<b>Winter vegetable tomato</b> <b>pot-au-feu</b> <b>(冬野菜のトマトポトフ)</b>	油 ベーコン たまねぎ にんじん 水 ジャガイモ トマトケチャップ トマトピューレ ウィンナーソーセージ 塩 こしょう スープの素 かぶ ブロッコリー
<b>Strawberry crepe</b> <b>(いちごのクレープ)</b>	いちごのクレープ (冷) ※乳・卵・小麦不使用、豆乳・米粉を使っています。
エネルギー：729Kcal      たんぱく質：31.6g	



学習の中では、子どもたちに以下のことを栄養士から伝え、メニューを考えさせました。

- ・小学校生活最後の自校献立となる6年生から「12月ならではの冬らしいメニュー」とリクエストがあること
  - ・栄養バランス、季節、食物アレルギーを考慮すること
  - ・給食では安全のため使用しない食材があること
- どれもとても素敵なメニューでしたが、価格や栄養価からこの内容となりました。お楽しみに！

# 12月☆の給食のお知らせ

## 季節の食品

キャベツ ごぼう 小松菜 大根 長ねぎ  
チンゲン菜 長ねぎ にんじん 白菜  
ほうれん草 りんご ぶり さば のり

## かながわ産品学校給食デー 12月3日(火)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さばの塩焼き
- ・もやしのうま煮
- ・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。

## 新献立 12月17日(火)

### 「さばのゆずみそかけ」



みそ・ゆずピューレを合わせたれを、揚げたさばにかけます。ゆずの香りが感じられる、冬至にぴったりの献立です。

## 日本の水産物応援メニュー 12月19日(木)

### 「ほたて入り 中華丼」

## 幸運を呼び込む **冬至** の食べ物 いくつ知っていますか？

冬至は、1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、「一陽来復」（冬が終わり、春になること）とも呼ばれます。

昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運氣も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。



今年の冬至は  
12月21日(土)です。



## 給食の停止に関するお知らせ

☆長くお休みする際は、ご連絡ください☆

連続して4日以上給食を食べないことが分かっている場合、「**学校給食費区分変更届**」の提出をもって、学校給食費の請求を停止することができます。停止には、8開庁日前（2週間程度）を要します。

☆2月に停止をしたい場合☆

発注の関係上、**12月13日(金)まで**に「つながる連絡」またはお電話でお問い合わせください。

(電話：044-711-5553)

年内給食最終日は、  
**12月24日(火)**です。

