

給食だより



家庭数

No.4

かわさきしりつたかつしょうがっこう
川崎市立高津小学校

れいわ ねん がつ にち もく
令和8年8月27日(木)

なつやす お がっこう はじ なつ つか のこ し き しよくよく お にち
夏休み終わり、学校が始まりました。夏の疲れが残る時期は、食欲が落ちやすくなります。1日
3 食 しよく た げんき す
食 バランスよく食べて、元気に過ごしましょう。

また、やす ひ に エアコンなどが効いた涼しい室内で過ごすことが多かった人は、ねっちゅうしょう
熱中症にも
ちゅうい ひつよう すいぶんほきゅう おこな むり
注意が必要です。水分補給をこまめに行い、無理をしないようにしましょう。

〇8・9月の給食について

なつやす あ きゅうしょく がつ にち げつ はじ しよくちゅうどく はっせい
夏休み明けの給食は8月31日(月)から始まります。食中毒の発生しやすい
じ き しょう しよくひん ちょうりほう じゅうぶんちゅうい こんだて さくせい
時期なので、使用する食品や調理法には十分注意して献立を作成しました。

が つ か もく しんこんだて どうふ
【9月10日(木) 新献立：ジャーチャン豆腐】

ぶたにく やさい いっしょ なまあ いた さとう あじつ
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味付けをし
ます。ちゅうごく かていりょうり こんだて
中国の家庭料理をベースにした献立です。

が つ にち もく しんこんだて
【9月17日(木) 新献立：トック】

トックは、かんこくりょうり つか もち こんかい こくさん まい しゅげんりょう つく
韓国料理でよく使われる餅です。今回は、国産のうるち米を主原料に作
られたものを使用します。

が つ にち きん ぎょうじしよく つきみ
【9月25日(金) 行事食：お月見】

ごはん さばのしおや めった汁 つきみだんご みたらしあん ぎゅうにゅう
牛乳

きせつ しよくひん
【季節の食品】

さやいんげん えだまめ かぼちゃ さつま芋 ブッキーニ

とうがん チンゲンさい なす ピーマン なし かつお しらす