



# 給食だより



No.3

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 か  
令和6年5月28日(火)

えいよう きゅうみん あつ なつ そな  
**栄養、休養をとり、暑い夏に備えましょう！**

からだ つか ころ おち  
体の疲れがでてきている頃だと思います。また、これからは気温と湿度が高くなり、体がだるく食欲が落ち

てくる時期です。栄養、休養をしっかりととり、暑い夏に向けて備えてください。

きおん あがり 給食室の温度・湿度もとても高くなります。これから食中毒の起こりやすい時期になりますので、衛生管理には十分に気を付けながら、おいしい給食を作っていきます。

## 6月の給食

きせつ しょくひん まめ しん いち  
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

旬である季節の食品は味が濃く、香りやうまみが豊富で栄養価が高いといわれています。また、鮮度がよく、価格も安くなるため、毎日の食事に取り入れやすくなります。給食ではできるだけ多く旬の食材を取り入れ、献立を考えています。旬の食材を味わって食べてください。

### 行事食

は くち けんこうしゅうかん か きん  
「歯と口の健康週間」：7日(金)

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4日～10日は歯と口の健康週間です。歯と口の健康に関する正しい知識の普及啓発とともに、歯や口腔及びその周囲等の健康を増進していくことを目的に実施されています。噛むことを意識して、ちくわ、ごぼう、こんにゃく、えのきたけ、わかめなどかみごたえのある食品を使用します。

しせい しゅうねん いわ こんだて にち もく  
「市制100周年お祝い献立」：27日(木)

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  
川崎市は1924年7月1日川崎町、御幸村、大師町が合併し、川崎市が誕生しました。今年の7月1日に100周年目を迎えるため、お祝い献立を実施します。お祝いすまし汁には祝いの文字の入ったなるとを入れます。ゼリーは市内産の多摩川梨の果汁を使ったゼリーを使用します。川崎の梨で作ったなしゼリーをみんなで味わって、お祝いしましょう。

### 新献立

なまあ いつか すい  
「生揚げのスープ」：5日(水)

たまねぎ、にんじん、キャベツ、チンゲン菜などの野菜がたっぷりの中華味のスープに、生揚げを入れました。

やさしい どん みっか げつ  
「野菜入りスタミナ丼」：3日(月)

中学校給食献立コンクールで市長賞を受賞した、中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と考えられました。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。

～お知らせ～入院や受験などで連続した4日以上欠席し、給食を中止する場合は学校へお申し出ください。書類を提出していただいた8営業日後より適用となります。