

給食だより

No.9

令和7年1月8日
川崎市立梶ヶ谷小学校

あけましておめでとうございます。冬休み中に生活リズムが乱れてしまっている人も多いのではないのでしょうか。変わらずインフルエンザも流行しているので、生活リズムを整えて、元気にすごしましょう。

☆12月の自校献立について☆

12月23日（月）は自校献立でした。今回は子どもたちに人気のあるきな粉パンにココアパンを加え、いつもと形の違うねじりパンを使用しました。具だくさんのポトフは冬野菜のうま味がスープに溶け出していました。子どもたちはとてもおいしそうにパンをほおばっている姿が見られました。

ミニきな粉パン、
ミニココアパン
牛乳、ポトフ、
野菜ソテー



1月24日～30日は「全国学校給食週間」

学校給食は、明治22年（1889年）、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれています。その後、全国各地に広がりました。

現在の学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。

～1月の献立より～

寒さが厳しい時期なので、温かい献立や、季節の食品をできるだけ多く使用しています。また、日本の食文化に触れられるように、雑煮を取り入れています。

☆行事食 15日（水）「かながわ産品学校給食デー」

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。

27日（月）「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

☆新献立 9日（木）「さばのねぎみそかけ」

油で炒めた長ねぎ・水・赤みそ・砂糖・みりん・酒・水溶き片栗粉でねぎみそだれを作り、焼いたさばにかけます。

☆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