

給食だより

No.6

令和7年9月30日
川崎市立梶ヶ谷小学校

朝晩涼しい日が増え、少しずつ秋らしい季節になってきました。「芸術の秋」、「読書の秋」、「スポーツの秋」と、秋はいろいろなことに取り組むのによい季節です。そして、おいしい旬の食べ物がたくさんある「食欲の秋」でもあります。食べ過ぎに気を付けて、三食や間食で秋の味覚を楽しみましょう。



©少年写真新聞社2025

10月16日は世界食料デー

世界食料デーとは、世界の一人ひとりが基本的人権である「すべての人に食料を」のもと、世界に広がる栄養不良や飢餓、極度の貧困を解決していくことを目的とし、国連が制定した日です。

これを機に、食料問題の解決について調べたり、周りの人たちと話し合ってみたりして、解決に向けて何ができるのかを考えてみましょう。

身近なところから始める食品ロス対策

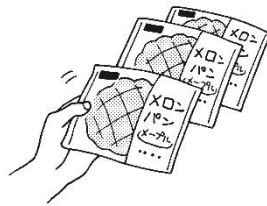
家にある食材をチェック



©少年写真新聞社2025

事前のチェックで無駄な買い物を防げます。

すぐ食べる時は手前から



©少年写真新聞社2025

棚の手前にある、期限の近いものを取ります。

賞味期限は過ぎても食べられる



©少年写真新聞社2025

すぐに食べられなくなるわけではないので、おとなと相談してから食べましょう。



中秋の名月

©少年写真新聞社2025

今年の「中秋の名月」は、9月ではなく10月6日です。太陰太陽暦という昔の暦での8月15日が本来の「中秋の名月」にあたるため、毎年日付が変わります。

月をめぐる習慣は、平安時代に中国から伝わりました。給食でも10月3日（金）に月見団子が出ます。

～10月の献立より～

食中毒防止の観点から、使用を制限していた食品や献立が使用できるようになりました。季節の食品をできるだけ多く取り入れるようにしています。

☆新献立 17日（金）「抹茶きな粉パン」

抹茶、きな粉、砂糖、塩を混ぜ、油で揚げたコッペパンにまぶします。

30日（木）「タッカルビ」

下味をつけたとり肉を炒め、たまねぎ、キャベツと季節の食品のさつま芋、にんじんを加えて、しょうゆとコチジャンで甘辛く味付けしました。

☆季節の食品

かぼちゃ 里芋 さつま芋 じゃが芋 チンゲン菜 にんじん さけ さば しらす
みかん りんご