

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。変わらず感染症も流行しているので、生活リズムを整えて、今年も元気にすごしましょう。

☆12月の自校献立について☆

12月2日（火）は自校献立でした。今回はALTのライサ・ランセス先生の母国フィリピンの料理を知ってもらうため、「アドボ」を取り上げました。アドボは、肉や野菜を酢、しょうゆ、香辛料などで煮込んだフィリピンの国民食とも呼ばれる代表的な家庭料理です。当日は給食委員会の児童が作成してくれたフィリピンの食事についての動画を見て、興味津々で食べている子供たちの様子が見られました。

ごはん、ごま塩、
アドボ、
春雨の中華スープ、
はっこう乳



1月24日～30日は「全国学校給食週間」

日本の学校給食は、明治22年に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。戦争で一時中断されましたが、戦後、昭和21年12月24日に給食が再開されたことを記念し、冬休みと重ならないように、1か月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

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 9日（金）「かながわ産品学校給食デー」

ごはん 大根葉のふりかけ ちくわの磯辺揚げ めった汁 牛乳
神奈川県内産の米・豚肉・大根・牛乳を使用した献立です。

27日（火）「給食週間」

ごはん 焼きのり さけの塩焼き 煮びたし みそ汁 牛乳

☆季節の食品

キャベツ ごぼう 小松菜 セロリ 大根 ほうれん草 長ねぎ 白菜 ブロccoliー のり
ぶり いよかん りんご