

給食だより

令和7年8月29日
川崎市立南菅小学校
保護者向け No.5

9月1日は、防災の日です。その日を含む8月30日から9月5日までは、防災週間と定められています。9月1日が防災の日となったのは、1923年9月1日に発生した関東大震災に由来します。この時期は、災害について考えたり、備えたりしましょう。



9月 の献立

●食中毒の発生しやすい時期なので、使用する食品や調理法には十分注意して作成しました。

●新献立『韓国風肉じゃが』 2日（木）実施
にんにく、コチジャン、ごま油を使い、韓国風に味付けした肉じゃがです。

●季節の食品
さやいんげん えだ豆 かぼちゃ スッキーニ とうがん チンゲン菜 なす ピーマン 梨
しらす

災 害 時 の 調 理 の こ つ

節水しながら衛生的に調理をしましょう

●食材は素手で触らない
手洗いが十分にできないので、使い捨てのポリエチレン袋などが便利です。

●キッチンばさみやピーラーを活用する
キッチンばさみやピーラーは、包丁の代わりに使えます。
まな板を使わずに空中で調理できるので衛生的です。

●ポリ袋を活用する
ポリ袋の中で食材を混ぜたり、ご飯を炊いたりすることができます。



給食だより



令和7年8月29日
川崎市立南菅小学校
児童向け No.5

9がつのきゅうしょくもくひょう

きゅうしょく

かんが

給食でSDGsを考えよう

SDGsとは、Sustainable Development Goalsの略語で日本語では「持続可能な開発目標」という意味です。人類がこの地球で暮らし続けていくために2030年までに達成すべき目標を表しています。持続可能な食生活を送るためには、一人ひとりが食品やエネルギーなどの資源を無駄にしないような工夫を考えて、継続的に取り組むことが大切です。食生活を通して身近な環境問題に気づき、自分のできることを実行しましょう。

8 食べ残しをなくそう



9 産地を応援しよう



きょう 今日からチャレンジ

ごみを減らそう

持続可能な社会のために、食べ残しをしない、 unnecessaryレジ袋をもらわないなど、ごみを減らす工夫を考えて取り組んでみましょう。



食材は自然からの恩恵で成り立っている

米や魚、肉、野菜や果物などの食材は自然からの恵みです。私たちの生活は、昔から自然の恩恵に支えられて成り立っています。自然の恵みに感謝して、食材を無駄にしないことが大切です。



★給食室前の掲示板で、給食でのSDGsの取り組みを紹介しています。ぜひ見に来てください。★