

8・9月給食たより

令和8年7月15日

川崎市立南生田小学校

セミの声も聞こえ始め、暑さも本格的になってきました。今年は8月27日からと早めに給食が開始します。まだまだ暑い中での給食再開ですが熱中症対策をしながら、日々安心して安全な給食を提供できるように尽力していこうと思います。

◆8・9月の献立の紹介◆

*献立表を南生田小学校のHPにて掲載を始めました
*献立表は紙での配付に代わり川崎市HPに掲載となりました

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。

◇◇行事食◇◇

『お月見』

24日(木)ごはん さばの塩焼き めった汁 月見団子 みたらしあん 牛乳

◇◇給食で使用する季節の食品◇◇

さやいんげん えだ豆 かぼちゃ さつまいも ズッキーニ とうがん チンゲン菜 なす ピーマン
梨 かつお しらす

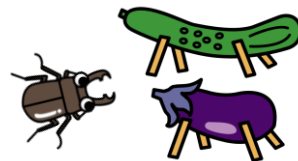
◇◇新製品◇◇

『トック』

韓国料理で使われるうるち米でつくられる餅です。今回は国産のうるち米を主原料につくられたものを使用します。

◇◇新献立◇◇

30(水)『ジャーチャン豆腐』
豚肉や野菜と一緒に生揚げを炒め、砂糖・みそ・オイスターソースなどで味付けをします。中国の家庭料理をベースにした献立です。



野菜を食べると、いいことがいっぱい!

苦手な食べ物は人によります。しかし食べたことで得られる効果は概ね万人に共通です。今回は苦手とする人が多い野菜の魅力を大きく4つ紹介します。苦手な食べ物も食べているうちに普通に食べられるようになることや料理の方法を変えると食べられるということもあります。ぜひ、苦手と決めつけずに色々な食べ物にもチャレンジをしてみてください。

