

給食だより

令和6年 9月27日 川崎市立宮崎小学校

真夏の暑さが過ぎ、朝晩は涼しく感じられる日も増えてきました。秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される実りの季節です。たくさんとれて、おいしく栄養豊富な時期が「旬」です。

現在では、1年中お店に並ぶものが多くありますが、地域で とれた旬のものを食べることは、私たちの体に良いだけで なく、地球環境を守ることにもつながります。

給食では国産食材を基本に使用していますが、神奈川県 や川崎の旬の食材も取り入れるように努めています。



秋においしい黒物











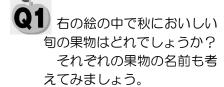






収穫の秋を迎え、たくさんの旬の果物がお店を賑わせています。季節を問わず1年中食べられるものが増えていますが、果物は旬の時期にしか出回らないものが多く、季節感を味わうことができるのも魅力です。また、ビタミン、ミネラル、食物繊維のほか、ポリフェノールやカロテノイドといった機能性成分が含まれているものが多く、生活習慣病の予防に役立つ健康的な食べ物です。

クイズ













2 秋においしい旬の果物を半分に切ったものです。どの果物か線で結んでみましょう。











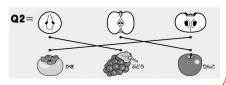
答え

Q1=2 (なし)・4 (いちじく)・6 (かき)・

7 (ぶどう)

【1 (すいか/夏)・(3さくらんぼ/夏)・

5 (いちご/春)】





10月の給食目標は「じょうぶな体をつくろう」、ねらいは「栄養バランスのとれた正しい食事のとり 方がわかる」です。

じょうぶな体をつくるために、どんな食事をしたらよいかを考えてみましょう。

SDGs DAY

10月10日(木)

- 牛乳 麦ごはん
- ・大豆ミートのドライカレー
- ・ピクルス

がせつのた

かぼちゃ さつま芋 里芋 じゃが芋

にんじん りんご さば しらす



豚ひき肉の量を減らし大豆ミートを使った SDGs献立です。牛や豚などの家畜を育てるには、 大量の土地や水、えさが必要となり、環境負荷が問題 となっています。大豆を加工した大豆ミートは、この 環境問題の解決に貢献することが期待されています。 「持続可能な世界」をつくるために実施します。

|10月28日(月)|

- ・ごはん
- ・焼きのり 。 _○

00

- 牛乳
- 南蛮煮
- ・吸い物

10月19日から始まる「全国都市緑化かわさき フェア」にちなみ、焼きのりの包装袋のデザイン が「緑化フェア」をイメージしたオリジナルの ものになっています。

新しい献立

【豚肉と生揚げのカレー炒め】

10月21日(月)

骨を強くしてくれるカルシウムの多い 生揚げを使い、カレー味に仕上げます。



新**しい献立**【からしあえ】

10月23日(水)

ゆでたもやしと小松菜を洋が らしと砂糖としょうゆで味つけ しました。





給食費の引き落としについて

9月分の給食費は、9月30日(月)、10月分の給食費は、10月31日(木)が 引き落とし日となっております。前日までに給食費引き落とし口座の残高の確認をお願 いします。

*学校給食費は、原則として口座振替による納付となります。口座振替日は年9回の予定です。