

給食だより

発行日 令和8年8月27日

川崎市立宮崎台小学校

もうすぐ9月に入ります。9月になってもまだまだ蒸し暑い日が続きそうです。夏の疲れが出ないように食事と睡眠をしっかりとって体調を整えましょう。水分補給も忘れずにとりましょう。

● 8・9月の給食 給食目標「給食でSDGsを考えよう」 ●

9月10日（木） 新献立「ジャーチャン豆腐」

ジャーチャン豆腐は漢字で「家常豆腐」と書きます。「家常」とは、中国語で「家でよく食べる料理」という意味があります。生揚げを豚肉や野菜と一緒に炒め、砂糖、みそ、オイスターソースなどでごはんによく合う味付けです。



季節の食品

枝豆/かぼちゃ/さつま芋/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

● 学校給食のSDGsへの取り組み ●



<⑫つくる責任、つかう責任>

必要な食材のみ発注

あらかじめ食べる人数を把握して計画的に食材を発注し、無駄を出さないようにしています。

ごみの削減

野菜の皮をむきすぎないなど、廃棄を減らすように調理しています。

揚げ油の再利用

揚げ物に使用する油は、ろ過して3回程度使用します。使い終わった揚げ油は回収され、「リサイクル石鹸」に加工され、給食室の食器洗い用の石鹸として活用されています。

<⑬気候変動に具体的な対策を>

大豆ミートの使用

肉の生産には多くの穀物や水が必要ですが、大豆ミートは少ない資源で生産できるため、温室効果ガスの排出量を大幅に減らすことができます。

食材の輸送距離を短く

主要原材料は可能な限り国産食材を使用し、神奈川県内産や市内産の「かわさき育ち」も取り入れています。輸送距離が短いと、輸送に使う燃料が少なく済みます。

● 給食について ●

給食開始日は8月28日（金）です。ランチョンマットやウェットティッシュ、給食当番用マスクなど、忘れ物がないように準備をお願いいたします。かっぱう着を持ち帰っている場合は、洗濯・アイロンをして、忘れずに持ってきてください。