

# 給食だより

令和6年5月24日  
川崎市立向丘小学校  
栄養士 田中 晶

5月は新緑がまぶしく初夏を感じさせる暑さの日があり、時にシトシトと降る雨が梅雨の始まりのようで、だんだん季節が移り変わってきていると感じます。子どもたちは新しい環境に慣れた様子で、クラスの友達と楽しそうに給食を食べています。

## 6月の給食のおしらせ

### ★季節の食品

えだ豆 キャベツ きゅうり 新じゃが芋 トマト にんにく  
ピーマン あじ かつお

### ★行事食

7日(金)「歯と口の健康週間」

ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 五目きんぴら わかめスープ

6月4日～10日は、歯と口の健康週間です。よくかんで食べると、食べ物の味がよくわかっておいしく感じられるだけでなく、肥満予防や虫歯予防、あごの発達にもつながります。かみ応えのある食材として、ちくわ、ごぼう、こんにゃく、えのきたけ、わかめを取り入れました。よくかんで、丈夫な歯を育てましょう。

27日(木)「市制100周年お祝い献立」

ごはん 牛乳 かつおのたつた揚げ 梅きゅうり お祝いすまし汁

「かわさきそだち」のなしゼリー

今年の7月1日に川崎市が市制100年目を迎えるということで、6月末にお祝い献立を実施します。すまし汁には、祝いの文字の入ったなるとを入れ、ゼリーには市内産の多摩川梨のピューレを使用します。そのピューレは、食べても問題ないけれどキズや傷みがあり一般販売に適さない梨を皮ごと使用したもので、SDGsにもつながる献立になっています。

また、この日のかつおのたつた揚げには季節の食品かつおを、梅きゅうりには季節の食品きゅうりを使用します。市内産や季節の食材がたくさんメニューを味わって、川崎市制100周年をお祝いしましょう。

### ★新献立

3日(月)「野菜入りスタミナ丼」

野菜入りスタミナ丼は、スタミナがつくよう、豚肉、にんにく、にら、たまねぎを使います。給食を食べてスタミナをつけ、午後も元気に過ごしてほしいと思います。

5日(水)「生揚げのスープ」

生揚げは大豆の栄養がたくさん含まれており、筋肉など体を作るもとになってくれます。しっかり食べて、のびのびと学校生活を送ってほしいです。

6月28日(金)は振替休日のため、給食はありません。