

食育だより

令和6年 6月27日
川崎市立向丘小学校
栄養士 田中 晶

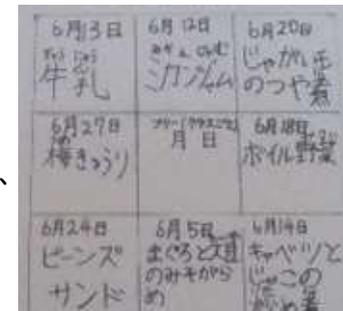
晴れたり、雨が降ったりと天気が変わりやすい時期になりました。給食室には冷暖房がないため、暑さと戦いながら調理員さんが毎日給食を作っています。給食を食べて、子どもたちも暑さに負けずいきいきと過ごしてほしいです。

給食委員会×SDGs

SDGs⑫【つくる責任・つかう責任】の中で、食べられるのに捨てられてしまうものを半分に減らそうというターゲットがあります。

給食委員会で、給食の残食を減らすために子どもたちが考えて、ビンゴを今年度も実施することにしました。

残りがちな献立をビンゴに書き入れ、各クラスで残食が低学年では5人分、中～高学年では3人分以下のときに〇をつけられるルールです。



ビンゴを実施した結果、給食の残量が減りました。キャベツとじゃこの炒め煮は先月に比べて22人分も残量が減りました。また、残量が減っただけでなく、いつも苦手だから食べない献立だけれど食べてみるといった子どもも多く、ビンゴが子どもたちの苦手な挑戦するきっかけになれたようです。各クラスでやさしく声をかけ合い、苦手なものに無理せず少しずつ安心して挑戦していける取り組みにしていきたいと思います。

7月の給食のおしらせ

★季節の食品

ズッキーニ、かぼちゃ、とうがん、きゅうり、ピーマン、トマト、なす、さやいんげん、とうもろこし、えだ豆、こんぶ

★行事食

5日(金)「七夕」

ごはん 牛乳 さばの甘辛揚げ 梅きゅうり そうめんスープ セタゼリー

7月7日は七夕です。そうめんは、昔から中国で無病息災を願い七夕に供えられていました。給食では、そうめんを天の川に見立てたそうめんスープにしました。梅きゅうりには梅肉を使用して夏向けのさっぱりとした味になっています。

★新献立

17日(水)「マーボー丼」

マーボー丼は、新献立です。マーボー豆腐をごはんのにのせた中華料理で、中国の四川という場所で生まれました。ひき肉や豆板醤を使った料理のことを「マーボー」と言われていて、そら豆や唐辛子からつくる豆板醤で辛さやうまみを出しています。しっかり食べて暑さに負けずに頑張りましょう。

夏休み明けの給食は、9月2日(月)から始まります。

規則正しい生活を送り、夏バテしないよう気を付けて過ごしてください。