

給食だより

令和8年2月27日
川崎市立向丘小学校
栄養士 田中 晶

3月4日（水） 自校献立のお知らせ

ロールパン スパイシーチキン
ミネストローネ うちのいちご
エネルギー 598kcal たんぱく質 28.0g

★スパイシーチキン

とり肉のから揚げをアレンジした献立です。黒コショウ、チリパウダー、ガーリックパウダーなどの調味料で下味し、米粉と片栗粉をあわせた粉をつけ、油でカリッと揚げます。

★ミネストローネ

ミネストローネはイタリア語で「具たくさん」という意味があり、季節や地域によっては使う食材が違ふようです。今回はベーコンやチーズ、野菜などの食材を使います。

★いちご

いちごは、平5丁目にある「うちで農園」さんでとれるものです。3年生は社会科の学習で、いちごハウスの見学に行きました。ぜひ向丘小の子どもたちに食べてほしいという思いで、真っ赤に熟した甘くておいしいいちごを育てていただきました。おいしくいただきましょう。

献立名	熱や力のもとになる（黄）	血や肉、骨や歯になる（赤）	体の調子を整える（緑）
ロールパン、牛乳 いちご	ロールパン	牛乳	いちご
スパイシーチキン		とり肉（皮なし） とり肉（皮つき）	
ミネストローネ	じゃがいも ホイールマカロニ	ベーコン	にんにく、たまねぎ、 にんじん、ホールトマト（水煮） キャベツ

6年生 食×SDGs 「食習慣を見直そう」

6年生は総合的な学習の時間でSDGsについて学習していることから、食を【食品ロス】【健康のため】【コミュニケーション】という3つの視点でとらえ、自分が食習慣を見直すことでSDGs何番の目標に近付くことができるのか探りました。

川崎市としても、SDGs推進のため「大豆ミート」を使用した献立を提供しています。大豆ミートは肉と同じぐらいたんぱく質や栄養がとれることから、目標3「すべての人に健康と福祉を」に関連しています。また、加工品のため長期保存でき食品ロスを減らせることから、目標12「つくる責任 つかう責任」にも関連しています。他にも目標1・2・10・12・13・15などに関連があることを取り上げ、学習をすすめました。児童の感想やふりかえりを紹介します。

学校ではその日に食べないといけないから残ってしまう、家では明日食べることができるから残らないのかなと思いました。学校でも残さないようにおかわりをするか考えて、全部食べられるようにしたい。

給食や家のごはんはおいしいのが当たり前だと思っていたけれど、おいしさと健康をどちらも考えるのは難しいと知った。感謝の気持ちをもつと苦手なものも食べようと思えた。

3月 給食のお知らせ

★季節の食品

キャベツ、たまねぎ、パセリ、ブロッコリー、しらす、わかめ

★行事食 2日（月）「ひなまつり」

ちらしごはん（ごはん） きざみのり いかの吉野揚げ やよい汁
ひなあられ

ひなまつりの行事食です。給食のちらしごはんは、かんぴょうや油揚げを煮て最後に酢を効かせた具と、ごはんをませたものです。きざみのりをかけて食べます。やよい汁は、なるとと溶き卵を入れた、いろどりのきれいなすまし汁です。

★給食は18日（水）で終了です。

給食当番の児童は、使用したかっぱう着を持ち帰ります。翌週までに洗濯、アイロンがけをして学校へもってきてください。

6年生は16日（月）～18日（木）はかっぱう着ではなくエプロンと三角巾を着用します。16日から給食当番の児童のご家庭はエプロン、三角巾、マスクをご準備ください。よろしく願いいたします。