

1月給食だより



新しい年が始まりました。冬休み中は、年越しそばやおせち料理など、日本の伝統文化にふれる機会が多かったのではないのでしょうか。給食では、10日(金)に白玉もちを使った雑煮が出ました。ご家庭では、おもちを食べていますか？

1月の給食について



寒さが厳しくなりました。温かい献立や、季節の食品をできるだけ多く使っています。また、日本の食文化にふれるよう雑煮を取り入れました。

【行事食】 「給食週間」 1月24日(金)

ごはん 焼きのり 牛乳 さけの塩焼き 煮びたし みそ汁



【季節の食品】 大根 キャベツ ごぼう 小松菜 セロリ ほうれん草 長ねぎ 白菜 のり

【新献立】 さばのねぎみそかけ 1月10日(金)

旬のさばを焼き、ねぎが香るみそだれをかけて仕上げました。



【地場産】 「かながわ産品学校給食デー」 1月14日(火)

ごはん あかしそごま 牛乳 にくじゃが みそしる
神奈川県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使った献立です。

【きな粉パン】 1月23日(木)に出ます。手拭きの用意をお願いします。



給食週間にちなんで、給食におむすびをだします。

給食は、明治22年、山形県の小学校で、おべんとうを持ってこられない子どものために始まりました。当時は、おにぎり・焼き魚・つけものやにびたしを出していました。そこで、1月はごはんを給食室でおにぎり(おむすび)にして、給食時間に提供します。中に具は入りません。学年で日時を変えて実施します。

【おにぎりができる日】

1月14日(火) 4・5・6年

1月22日(水) 1・2・3年・わかくさ



1995年1月17日に、阪神・淡路大震災がおきました。この時、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、「おむすびの日」になりました。

学校給食費の金額の調整（精算）について

校外学習のために給食を止めた分や、学級閉鎖による給食停止分の給食費は、その相当額を、第9期（令和7年2月28日引き落とし）の請求金額から減額になります。詳しくは、川崎市教育委員会のホームページにてご確認ください。

～災害時の備えはできていますか？～

★非常食・日常食品・持ち歩き用品の3つを備えておきましょう。水と熱源は必需品です。

そのまま食べられる

非常食



アルファ化米、缶詰、レトルト食品、菓子類など

ローリングストックで備える

日常食品



お米、乾麺、乾物、日持ちのする野菜・果物、調味料など

外出時の

持ち歩き用品



飲料水、チョコレート・あめなどの菓子

水は調理用も含めて1人1日3リットル必要とされています。できれば1週間分備えておくと安心です。

1人1日3リットル



カセットコンロとボンベがあれば、温かい料理を食べることができます。あらかじめ使用方法を確認しておきましょう。

災害発生直後の食事

避難所などへ避難することも考え、1日分の飲料水と非常食を、非常用持ち出し袋等に入れておきましょう。家にとどまる場合は、冷蔵庫・冷凍庫の中にある腐りやすいものから食べ始めると、食品を無駄にせずに済みます。



家庭で備蓄リストの作成を！

家族の好みや状況によって必要な物は異なります。家庭で備蓄リストを作成し、必要な物を準備しておきましょう。



赤ちゃん用ミルク、食物アレルギー対応食品、介護用食品など