

センターだより



<お願い>

食器やスプーンは、みんなが気持ちよく
使えるよう大切に近づきましょう。

しょうがくせいよう
小学生用

れいわ ねん がつこう
令和7年1月号

かわぐちしりつがっこうきゅうしょく
川口市立学校給食センター

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

みなさんが毎日食べている給食は、明治22年に始まりました。その後、戦争によって食べる物が無くなってしまったために中断していましたが、戦争が終わると昭和21年12月24日に再開されました。これを記念して、冬休みと重ならないように1ヶ月遅れの1月24日～30日を「全国学校給食週間」と決めました。みなさんも、この機会に給食について改めて考えてみましょう。



給食ができるまで



給食は、たくさんの人達の手によって作られています。給食に関わっている人達はどれくらいいるか知っていますか？

●生産者

野菜や米を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。



●配膳員・給食当番

みなさんが食べる給食の準備をします。



●配送員

出来上がった給食を学校まで運びます。



●食べ物を運ぶ人

食べ物をお店や給食センターまで届けてくれます。



●栄養士

みなさんが元気に成長できるように
給食を考えています。



●調理員

心をこめて、おいしい給食を作ります。



今年度のこんだてテーマ



丈夫な体をつくろう！

「免疫力アップ」

こんだて紹介

14日（火）カレーライス、牛乳、

花野菜サラダ、乳酸菌飲料



「カレーライス」に使われているじゃがいもや、「花野菜サラダ」に使われているブロッコリー、カリフラワーにはビタミンCがたくさん含まれています。ビタミンCには体を守る力を高める働きがあり、免疫力アップにつながります。「カレーライス」に使われているにんじんには、ビタミンAのもとになるカロテンという栄養素がたくさん含まれています。カロテンがビタミンAになると、鼻やのどなどのねんまくを強くし、ウイルスや菌が体に入ってくるのを防ぐ効果があります。「乳酸菌飲料」の乳酸菌はお腹の中にある体を守る良い菌を増やし、悪い菌が増えるのを防ぐ効果があります。

《今月はリクエスト給食があります》

こんだて紹介

15日（水）戸塚北小学校のリクエスト

クロワッサン、牛乳、押麦入り野菜スープ

花豆コロッケ、彩りソテー、米粉のいちごクレープ



24日（金）神根東小学校のリクエスト

スパゲティボローニャソース、牛乳

きなこ揚げパン、もも

