

センターだより



1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

みんな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ヶ月遅の1月24日～30日を「全国学校給食週間」と定めました。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。



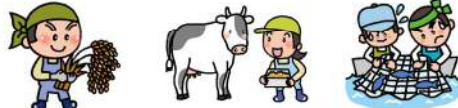
給食ができるまで



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だけいるか知っていますか？

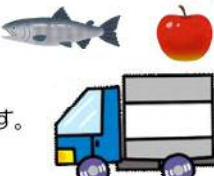
●生産者

野菜や米を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ってくれます。



●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

みんなが元気に成長できるようにこんだてを考えます。



●配膳員・給食当番

みんなが食べる給食の準備します。



●配送員

出来上がった給食を学校まで運びます。



●調理員

心をこめて、おいしい給食を作ります。



しょうがくせいよう
小学生用

れいわ ねん がつこう
令和8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

くお願い>
食器やスプーンは、みんなが気持ちよく
使えるよう大切にあつかいましょう。

こんねんど
今年度のこんだてテーマ

かむ力を育てよう！



だいこうよう
8大効用 ひみこのはがいーゼ
いちょう はたら そくしん
胃腸の働きを促進



よくかむことで、消化酵素がたくさん出て、消化を助け、胃腸の働きを活発にします。

こんだて紹介

26日(月) ごはん、牛乳、さつま汁、

豚肉のゆずソースかけ、れんこんとひじきのきんぴら

さつま汁には、さつまいもやだいこんなどの根菜がたくさん入っています。これらの根菜類や、れんこん、ひじきには食物繊維が多いので、よくかんで消化しやすくしましょう。

豚肉のゆずソースかけには、ロース肉を使用しています。ロース肉はうま味が強い部位のため、かめばかむほどうま味を感じることができます。しっかりかんでおいしくいただきましょう。

《今月はリクエスト給食があります》

こんだて紹介

19日(月) 安行東小学校のリクエスト

カレーライス、牛乳、温野菜サラダ、

こめこ
米粉のみかんクレープ

29日(木) 戸塚小学校のリクエスト

メロンパン、牛乳、カレー野菜スープ、

オムレツ、コーンソテー

