

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 がつごう
令和8年4月号

かわく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

こんねんど
今年度のこんだてテーマ

給食で魚について知ろう！



こんだて紹介 16日(木)

ごはん、牛乳、ごまみそ汁

さわらの照り焼き、きんぴらごぼう

世界の約1万5千種の海水魚のうち、約3700種が日本の海にいて、

そのうち1900種が日本にしかない魚だと考えられています。

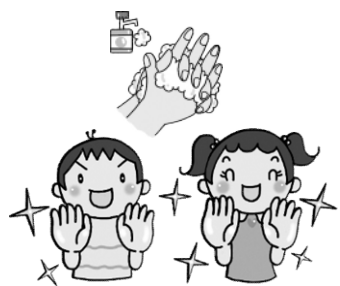
日本の海には、たくさんの種類の魚がいます。今年度は、海からの贈り物の魚について学んでいきましょう。

【さわら】



春が旬です。たんぱく質、脂質を多く含む魚で、特徴は、体の横に青褐色のはん点があります。腹の部分が狭いので、「狭腹」から、「さわら」になったと言われています。成長するにつれて、さごし（全長約50cm以下の稚魚）→やなぎ（全長約50cmから70cmの中間サイズ）→さわら（全長約70cm以上の成魚）と名前が変わる出世魚です。味は、さっぱりしていて、くせのない味わいの為、塩焼き、照り焼き、煮物、刺身など様々な料理で親しまれています。

給食のきまりを守ろう



給食の前には、きれいに手を洗きましょう。



食器をていねいにつかいつながら、給食の準備・片付けをしましょう。



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしっかりとしましょう。



苦手なものでも、まずは一口食べてみましょう。

給食センターの紹介

みなさんの給食を作っているのは「南平学校給食センター」です。

栄養士・調理員・配送員など合わせて約50人で、9校の小学校と7校の中学校の

給食を作っています。全部で約7800人分になります。

心を込めて一生懸命作っていますので、残さず食べてもらえるとみんな嬉しい

気持ちになります。

