

センターだより

【お願い】
みんなが気持ちよく使うために、
給食で使う食器などは大切に扱きましょう。

【中学生用】
令和8年4月号
川口市立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。給食センターでは皆さんの健やかな成長を願い、栄養バランスが良く、安全・安心でおいしい給食を目指して頑張っています。給食には、旬の食材や行事食、郷土料理など、様々な献立が登場します。しっかりと食べて毎日を元気に過ごしましょう。

給食センター紹介



皆さんの給食は、

「**南平学校給食センター**」で作られています。

○調理食数

小学校 9校 約 4100食
中学校 7校 約 3700食

合計
約**7800食**

○配送中学校

東中学校 仲町中学校 十二月田中学校
西中学校 南中学校 元郷中学校 領家中学校

★毎日心をこめて作っています。残さず食べましょう!



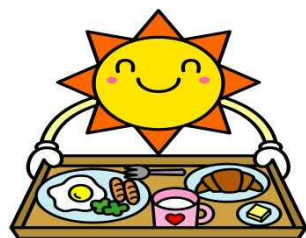
○中学校の給食について

小学校とどこが違うかな？



① 給食開始時間が遅くなります

給食の開始時間が20～30分遅くなります。朝食をしっかり食べて登校しましょう!



② 量が多くなります

成長期の中学生にとって必要な量です。健康な体をつくるため、残さず食べましょう!



③ 給食時間が短くなります

給食時間が小学校より短くなります。手早く準備や片付けを行きましょう!



今年度のテーマ:

給食で魚について知ろう!

献立紹介

17日(金) 春の香りごはん、牛乳、
とん汁、さわらの照り焼き



今年度は、近年日本で消費量が減少している、魚をピックアップし、「給食で魚について知ろう!」というテーマで給食を提供します。魚介類の消費量は2001年から年々減少しています。直近のデータである2023年度には過去最低の消費量となりました。日本近海にはたくさんの種類の魚が生息しています。今年度はそんな魚について学んでいきましょう。

【さわら】

さわらは漢字で魚へんに春と書いて「鱒」と読みます。漢字の通り、春が旬の魚です。産卵のために瀬戸内海へやってくるさわらの身は、さっぱりとしていて柔らかく、塩焼きや照り焼き、煮物、刺身など、様々な食べ方で親しまれています。さわらは出世魚と言って、成長するにつれて名前が変わる魚です。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)と名前が変わります。出世魚は「出世」の象徴として縁起の良い魚です。