

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11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

彩の国ふるさと学校給食月間



彩の国ふるさと学校給食月間では、郷土料理や埼玉県でとれた野菜や果物などを給食に取り入れて、みなさんに知ってもらう取り組みをしています。給食を食べて、地元でとれた食材を学びましょう。



さいたまけん
埼玉県マスコット
キャラクター「コバトン」

かてめし

秩父地方の郷土料理です。かてめしは、野菜などの具材を加えた炊き込みごはんです。給食では、ごはんとい具材が別々になっているので、混ぜて食べましょう。

ゼリーフライ

行田市の郷土料理です。銭（お金）の形に似ていたため、ゼニフライからゼリーフライと呼ばれるようになりました。おからが入っているので、食物せんいもたっぷりです。

豆腐ラーメン

さいたま市のB級グルメです。

まゆ玉汁、みそポテト

秩父地方の郷土料理です。まゆ玉汁には、まゆの形に似せて作った団子が入っています。みそポテトは、農作業の合間や小腹がすいたときに「小屋飯」として食べられています。じゃがいもの天ぷらに甘めのみそだれがかかっています。

おっきりこみ

秩父地方の郷土料理です。おっきりこみは、幅広のめんが特徴のうどんです。給食では、平打ちめんを使用しています。

彩の国汁

むさしのクリームスープ

埼玉県でたくさんとれる野菜が入っています。



川口いちごゼリー

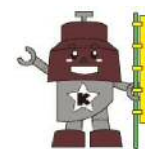
川口市産のいちごを使った一口サイズのゼリーです。

鋳物汁

昔川口市にたくさんあった鋳物工場で働いていた人たちが、栄養補給のためによく食べていたとされるみそ汁です。たっぷりのごま油が浮いている様子が、まるで溶解炉の中で煮えたぎる溶けた鉄のように見えます。

鉄骨ちらし

鉄骨ちらしは、B級グルメで優勝したキューポラ定食を給食用にアレンジしたメニューです。



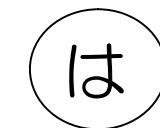
かわぐちし
川口市
マスコット
キャラクター
「きゅぼらん」

今年度のこんだてテーマ



かむ力を育てよう！

8大効用 ひみこのはがーぜ



は 歯の病気を防ぐ



よくかむとあごが発達するので、歯がきれいに生えます。また、よくかむことで、唾液がたくさん出て口の中をきれいにします。この唾液の働きが、むし歯や歯周病を防いでくれます。

こんだて紹介 25日（火）

ごはん、牛乳、さつまいも入りとん汁、
いかのメンチカツ、茎わかめのきんぴら



いかのメンチカツは、いかの身がゴロゴロ入っているので、よくかみましょう。かむことで、あごが発達するので、歯がきれいに生え、歯の病気も防いでくれます。

茎わかめとは、普段みなさんが食べているわかめの芯の部分で、シャキシャキとしたかみごたえがあります。体を元気にしてくれるので、一口挑戦してみましょう。



こんだて紹介

28日（金） 豆腐ラーメン、牛乳、
深谷ねぎぎょうざ、のらぼう菜ともやしのナムル



豆腐ラーメンは、さいたま市岩槻区が発祥です。豆腐とひき肉のしょうゆベースのあんをかけたラーメンで、埼玉のB級グルメになります。マーボー豆腐とは違い、優しい味のあんになっています。