

# 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  
川口市立元郷学校給食センター

## 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



みなさんの給食は、  
「**元郷学校給食センター**」で作られています。

栄養士・調理員・配送員など合わせて約100人で、11校の小学校と10校の中学校の給食を作っています。全部で約11000人分になります。

★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いましょう！



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、豚汁、さわらの西京焼き



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。