

ひとりで悩んでいませんか?こんなときは

「消費者ホットライン」**188**に電話!

消費生活センターがトラブル解決を支援します。消費生活相談員には守秘義務がありますので、安心してご相談ください。

●商品やサービスの契約で事業者とトラブルになった...

●「未納料金の訴訟最終告知等」と書かれたハガキが自宅に届いた...



●悪質サイトに登録され、請求画面が表示された...

●ネット通販でお試し購入のはずなのに定期購入に。解約したい...

●製品を使ってけがをした...

- ・局番無しの**188**におかけください。
- ・お近くの消費生活センターなどに繋がります。

※寄せられた相談内容は、個人を特定できる情報を除いてデータ化され、統計処理を行った上で消費者への注意喚起や法改正の基礎資料に使われるなど、消費者被害の未然防止・拡大防止に大きな役割を果たしています。

「泣き寝入りは超いやや!!(188)で覚えてね♪」



問い合わせ…消費生活センター 市民相談室 ☎048-258-1241 ☎048-259-9037・9038 FAX048-252-4471

消費者庁 消費者ホットライン188イメージキャラクター「イヤヤン」



学校給食は、明治22年、お弁当を持ってくることができない子どものために山形県の小学校で始まりました。現在の学校給食は郷土料理や地場産物を取り入れ、子どもたちが地域のことを学ぶ機会を作るなど、食育のための「生きた教材」として大きな役割を果たしています。



昨年度のパネル展示

川口市学校給食展

内 学校給食の取り組みを紹介します。
日 1月24日(金)、27日(月)~30日(木)
場 本庁舎1階ロビー

～ご当地給食メニューのレシピ紹介～

「鑄物汁」

鑄物汁は、かつて鑄物工場で職人たちに振る舞われていました。調理の最後に加えるごま油の様子で溶けた鉄を連想させます。

《材料》	《4~5人分》	《切り方》
豆腐	1丁(300g)	さいの目切り
たまねぎ	中1個(240g)	厚めのスライス
にんにく	中2分の1本(80g)	短冊切り
こんにゃく	2分の1枚(120g)	色紙切り
サラダ油	小さじ1	
だしのもと	小さじ2	
みそ	大さじ4弱	
水	5カップ	
ごま油	小さじ1	

《作り方》

- ①鍋にサラダ油を入れ、こんにゃく、たまねぎ、にんにくを炒める
- ②たまねぎが少し透き通ってきたら、水を加える
- ③野菜がやわらかくなったら、だしのもと、豆腐、みそを加える
- ④仕上げにごま油を加える

ワンポイント

ご家庭では普段のおみそ汁と同じだしでお作りください。給食では赤みそと白みそを合わせています。ご家庭のお好みで調節してください。レシピは減塩を意識した分量にしています。このレシピは、給食のレシピを家庭で作りやすいようにアレンジしています。



具をのせて食べます

献立例：鉄骨いなりちらし、牛乳、鑄物汁、きゅうぼらんたまご焼き

調理の仕上げにごま油を加えた様子



問い合わせ…学校保健課 ☎048-258-1216 FAX048-256-5818