

1月24日
～30日は

全国学校給食週間です



明治22年、お弁当を持ってくるできない子どものために山形県の小学校で始まった学校給食。今で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つくるなど、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。学校給食を通して一緒に“食”を考えてみませんか？

地産地消

地域で生産された農林水産物を
その地域で消費する取り組みです。

どんな効果があるの？

食料自給率の向上に加え、生産と消費の関わりや食と農への理解を深め、地域の伝統的な食文化の継承につながります。



川口市産100%使用の究極ゼリー

市内のいちご農家「くにちゃんふぁ～む」(東本郷)と「莓ぶらす」(西新井宿)が育てたいちごを贅沢に使っています。いちごのツブツブ食感が楽しく、甘酸っぱい香りも広がる美味しいゼリーはみんなに大人気！



川口市学校給食展



- ① 学校給食の取り組みを紹介します。
 - ② 1月23日(月)～27日(金) 8:30～17:15 (最終日は15:00まで)
 - ③ 場 第一本庁舎1階多目的ホール
- ◀ 昨年度のパネル展示



郷土料理



ワンポイント

地域や家庭によって、味付けや材料に違いがあり、バラエティに富んでいるのも魅力。みそ味にしたり、家庭で余っている食材を使ったりしても「だご汁」です！

こだわりの無農薬栽培じゃがいも



ワセシロ

表面も中身も白く、大きくて身がしっかりしています。油と相性抜群のじゃがいもです。



川口市で採れたじゃがいもたっぷり！

ある日のメニュー

- ・肉汁うどん
- ・じゃがいもの磯辺揚げ
- ・レモンゼリー
- ・牛乳

息子が大好きだったフライドポテトを作りたいと思い、栽培を始めました。肥料に魚粉などを使い、無農薬で育てた美味しいワセシロ。給食や地域のお店で使ってもらえたことで、たくさんのかたに知ってもらえて嬉しいです。



生産者の1人 ● 山崎 一さん

給食メニュー【だご汁】を作ってみよう！

日本各地の郷土料理として紹介されている「だご汁」は、本市では特に「植木の里」安行地区で食べられていました。お供えた月見団子を食べる際に神様と同じ形の団子では恐れ多いと、丸い団子をつぶして汁に入れたのが、だご汁の始まりといわれています。

材料(4人分)

団子	8個	長ねぎ(小口切り)	10cm長さ
ごぼう(輪切り)	5cm長さ	油揚げ(短冊切り)	1枚
にんじん(いちょう切り)	1/2本	顆粒だし	4g
だいこん(いちょう切り)	2.5cm長さ	しょうゆ	大さじ1と1/2
里芋(半月切り)	2個	水	600ml

作り方

- ① 鍋に水、ごぼうを入れ、火にかける。沸騰したらにんじん、だいこん、里芋を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ② 油揚げ、団子、長ねぎを加え沸騰したら、顆粒だし、しょうゆで味を調える。

※家庭で作りやすいようにアレンジしています。

市ホームページでも給食レシピを大公開！



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