

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

令和4年4月号

かわぐちしりつがっこうきゅうしよく
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。新学期が始まりました。給食センターでは、みなさんが元気に
成長して欲しいという願いを込めてこんだてを作成し、安全で安心な給食を作っています。また、旬の食
材を使った季節のこんだてや行事食なども提供します。しっかりと食べて、元気に過ごしましょう。

給食のきまりを守ろう



給食の前には、きれ
いに手を洗いましょう。



食器をていねいにあ
つかいながら、給食
の準備・片付けをしま
しょう。



「いただきます」
「ごちそうさま」の
あいさつをしっかりと
しましょう。

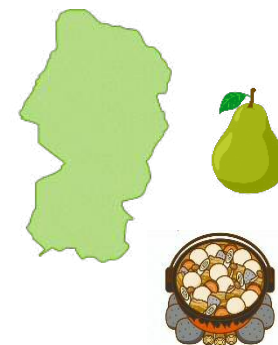
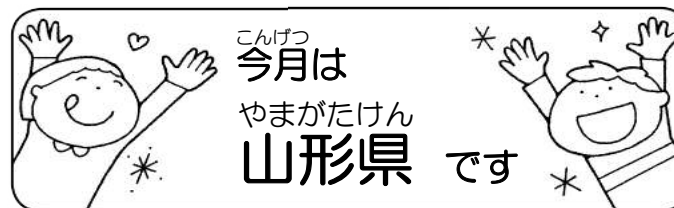


苦手なものでも、
まずは一口食べてみ
ましょう。

今年度のこんだてのテーマは、

「味わおう！日本各地の郷土料理」

郷土料理とは、地域でとれる食料を上手に取り入れて、
伝統的に受け継がれてきたものです。



こんだて紹介

28日(木) 茶めし・牛乳・芋煮
枝豆・洋なしゼリー

山形県は、日本の学校給食の発祥地です。『芋煮』は県民
の団らんに欠かせない郷土料理で、河原に鍋や材料を持ち
寄って集まる『芋煮会』は、新年度や忘年会と並ぶ年間行事
のひとつです。特産品である枝豆の品種『だだちゃ豆』は、
濃厚な味で枝豆の王様とも例えられています。また、洋なし
の女王と呼ばれるう・フランスは、全国1位の出荷額です。

給食センターの紹介

みなさんの給食を作っているのは「南平学校給食センター」です。

栄養士・調理員・配送員など合わせて約50人で、9校の小学校と7校の中学校の
給食を作っています。全部で約8400人分になります。

心を込めて一生懸命作っていますので、残さず食べてもらえるとみんな嬉しい
気持ちになります。

