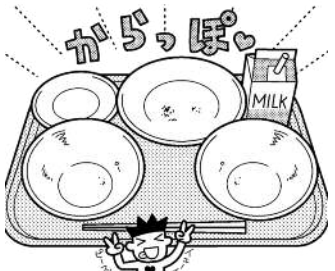
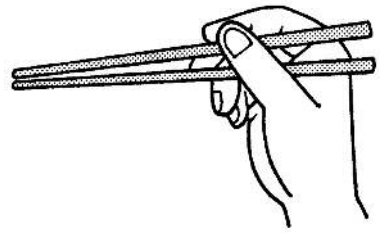


センターだより

1年間の食生活を振り返ろう

3学期も残りわずかとなりました。みなさんは、このセンターだよりを通して、給食・食べ物・健康・栄養などについて学んできました。ここで、最後に自分の食生活を振り返り、チェックをしてみましょう。昨年の自分と比べて、どのくらいできるようになったでしょうか。もしできていないことがあれば、もう一度食生活を見直してみましょう。

てあら 手洗い・うがい・消毒がきちんできましたか？ 	あさ 朝ごはんをしっかりと食べましたか？ 	よくかんで食べることはできましたか？ 	すききらいしないで食べることはできましたか？ 
きゅうしょく 給食の準備を協力してできましたか？ 	しょくじ 食事に关わる人々や、自然の恵みに感謝して食べることができましたか？ 	はしを正しく持つことはできましたか？ 	きょうどりょうり 郷土料理について知ることができましたか？ 

今年度の献立テーマは、『味わおう！日本各地の郷土料理』でした。何県が登場していたか覚えていませんか？では、振り返ってみましょう。4月は山形県、5月は北海道、6月は埼玉県、7月は沖縄県、9月は長野県、10月は福島県、11月は滋賀県、12月は秋田県、1月は京都府、2月は新潟県、3月は愛知県でした。みなさんは何県の料理に興味を持ちましたか？来年度もまた日本各地の郷土料理が登場します。お楽しみに！



<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使いましょう。

しょうがくせいよう
小学生用

れいわ ねん がつごう
令和5年3月号

かわぐちしりつがっこうきょうしよく
川口市立学校給食センター

こんねんと こんだて
今年度の献立のテーマは、

あじ にほん かくち きょうどりょうり
「味わおう！日本各地の郷土料理」



こんげつ

今月は 愛知県



しょうかい
こんだて紹介

か げつ
6日（月）

ぎゅうにゅう はちはいじる
ごはん、牛乳、八杯汁

ひきずり、いがまんじゅう

「八杯汁」は、1丁の豆腐から8人分作れるから、または、あまりにおいしくてたくさん（8杯）お代わりしてしまうことからこの名前が付けました。

愛知県ではすき焼きのことを「ひきずり」と呼んでいます。鶏の飼育が盛んなため、牛肉の代わりに鶏肉が使われていて、すき焼き鍋の上で肉を引きずるようにして食べていたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。

「いがまんじゅう」は、まんじゅうの表面に着色したもち米をつけたお菓子で、地域によっては、桃の節句に食べる習慣があります。



しょうかい
こんだて紹介



か もく
2日（木）

すし ぎゅうにゅう
ひな寿司、牛乳

じる さいきょうや
すまし汁、さわらの西京焼き

3月3日の「ひなまつり」は「桃の節句」とも呼ばれ、今から1000年以上も前の平安時代から行われています。

給食では、1日早めのひなまつり献立です。「ひな寿司」は、えびやれんこん・豆と言った縁起の良い食材が使われますが、給食では鶏肉・にんじん・卵・さやえんどうを使用しアレンジしています。