

# 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  
れいわ ねん がつごう  
令和5年1月号  
かわぐちしりつがっこうきゅうしょく  
川口市立学校給食センター

## 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

みなさんが毎日食べている給食は、明治22年に始まりました。その後、戦争によって食べる物が無くなってしまったために中断していましたが、戦争が終わると昭和21年12月24日に再開されました。これを記念して、冬休みと重ならないように1ヶ月遅れの1月24日～30日を「全国学校給食週間」と決めました。みなさんも、この機会に給食について改めて考えてみましょう。



給食は、たくさんの人達の手によって作られています。食べる時には、給食に関わっている人達や食べ物に感謝して、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをきちんとしましょう。

### ●生産者



野菜や米を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

### ●配膳員・給食当番



みなさんが食べる給食の準備をします。

### ●食べ物を運ぶ人



食べ物を給食センターまで届けてくれます。

### ●配送員



出来上がった給食を学校まで運びます。

### ●栄養士



みなさんが元気に成長できるようにこんだてを考えます。

### ●調理員



心をこめて、おいしい給食を作ります。

### <<今月はリクエスト給食が登場します>>

市内給食センター配送校の中から選ばれた6校に「もう一度給食に入れてほしいメニュー」のアンケートを取りました。人気のあったメニューが、12月から2月の間に月に2品ずつ登場します。

### ●安行東小学校のリクエスト:「ゼー」

26日(木)に『洋なしゼー』として登場します。

### ●戸塚小学校のリクエスト:「揚げパン」

27日(金)に『きなこ揚げパン』として登場します。

今年度の献立のテーマは、

## 「味わおう！日本各地の郷土料理」



こんだて紹介

30日(月)



ごはん 牛乳 西京みその甘みそ汁  
鶏肉の京風焼き 大根と厚揚げの炊いたん

京都府は日本の昔の首都であり、昔からの食文化や木造の町並みなど、歴史のあるものがたくさんあります。「西京みその甘みそ汁」に使われている西京みそは、京都府で生まれました。宮中のおめでたい正月行事などに使われたため、真っ白でとてもきれいな色をしていて、まったりとした甘みがあります。「鶏肉の京風焼き」は、伏見稲荷大社の参道で提供されている「すすめ焼き」という郷土料理を給食用にアレンジしました。「大根と厚揚げの炊いたん」は、京料理定番のおばんざいです。昆布だしのうま味を感じながら食べてください。



こんだて紹介



25日(水) 子供パン 牛乳 コーンポタージュ  
くじらの洋風甘酢ソース オレンジ

くじら肉は、牛肉や豚肉の代わりとして昔の給食によく登場していて、当時の子供たちに大人気でした。この日は、洋風のお酢とはちみつで味付けをして提供します。普段なかなか食べる機会が無いものなので、楽しみにしていただいね。