

食育だより

令和7年2月
川崎町学校給食センター

「せつぶん」のぎょうじ

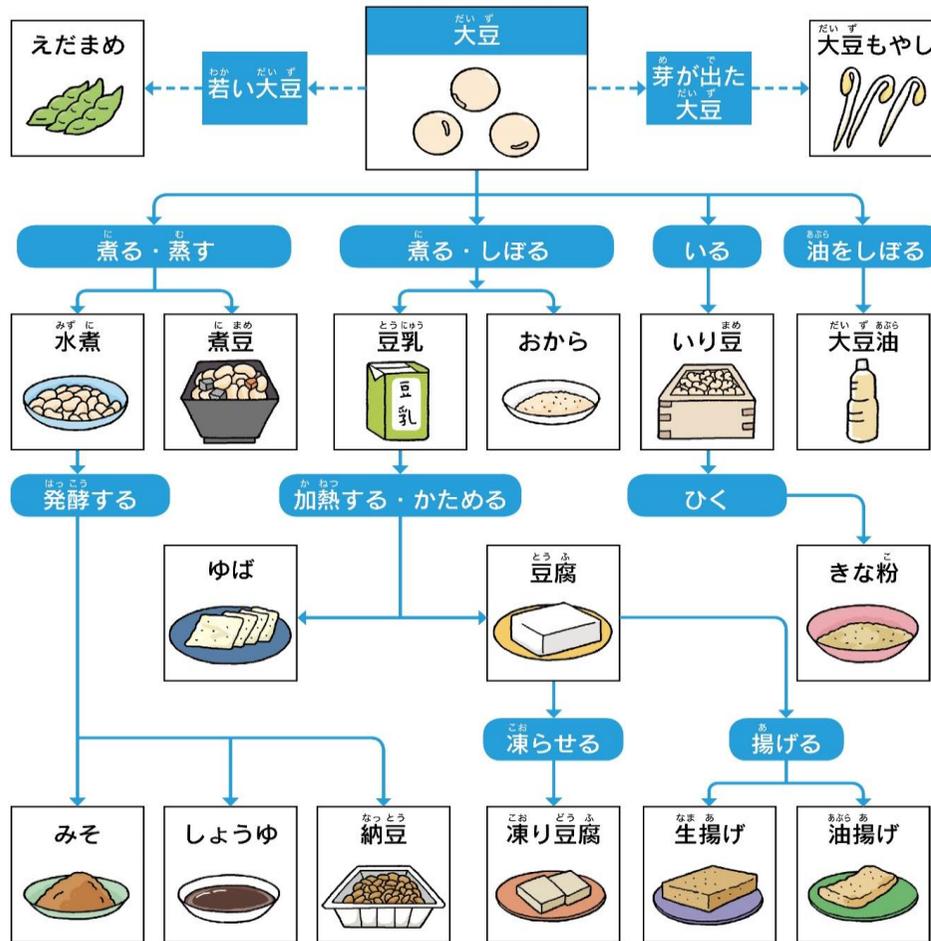


「節分」とは、季節の変わりめの日のことです。冬が終わり、春の始まりとされる「立春」の前の日を「節分」といいます。今年2月2日(日)です。節分の日には、悪いことをおいはらう行事が行われます。「豆まき」をしたり、大豆を自分の年の数だけ食べたりします。また、いわしの頭をヒイラギのえだにさして、玄関にかざったりします。



姿をかえる大豆

大豆は、加工されているいろいろな食品へと姿をかえています。



2月の給食に非常食が登場します



給食センターでは、災害時の非常食を1200人分備蓄しています。その非常食は、「救給カレー」といい、温めなくても食べられるカレーです。この非常食を定期的に給食で提供し、また新しいものを購入して備蓄する「ローリングストック法」という方法で備蓄しています。その非常食が、今月4日に登場します。いざというときに「安心しておいしく」食べることができよう、非常食に慣れておきましょう。この機会に、ご家庭でも備蓄するものを決めたり、非常食の期限を確認したりしてみたいはいかがでしょうか。

救給カレーとは?

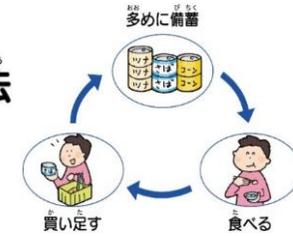


とくちよう

- アレルギーのある人でも食べられる(特定28品目不使用)
- 国産の食材を使用している
- 非常時に不足しがちな野菜をとることができる
- 温めなくても水がなくてもそのまま食べられる
- 容器がそのまま自立するので食べやすい



ローリングストック法



ローリングストック法とは、普段から少し多めに食品などを買って置き、日常的に食べて、食べた分だけ買い足す方法です。常に一定量の食料を備蓄でき、賞味期限切れによる廃棄も減らせます。また、災害時に食べ慣れているものが食べられます。

卒業生リクエスト給食を実施します♪



卒業生(小学校6年生、中学校3年生)にもう一度食べたい給食のアンケートを実施しました。その結果をもとに、2・3月はリクエストの多かった料理が登場します。お楽しみに!!

アンケート結果

- ★主食・麺類★
- 1位 キムチごはん
 - 2位 あげパン
 - 3位 うどん

- ★主菜★
- 1位 くじらのアングレース
 - 2位 鶏肉のコーンフ레이크焼き
 - 3位 鶏のからあげ

- ★副菜★
- 1位 キャロットサラダ
 - 2位 キャバツのレモンサラダ
 - 3位 ブロッコリーのおかか和え

- ★汁物・煮物★
- 1位 ABCスープ
 - 2位 豚汁
 - 3位 みそ汁

- ★デザート★
- 1位 ムース
 - 2位 フルーツカクテル
 - 3位 アイスクリーム

卒業まであと少し。給食の楽しい思い出がたくさんできますように…☆

