



献立のお知らせ



新宿小 高階小 高階南小
高階北小 高階西小 福原小

Table with columns for Day, Main Dish, Sauce, Side Dish, and Nutritional Categories (Carbohydrates/Fats, Protein/Minerals, Vitamins). Includes a summary row for average nutrition and a note about menu changes.

★献立作成時のねらい★

身近な食べ物について知り、

食べ物の大切さを見直そう。

【日本で昔から食べられている、せんべい汁やすいとんを取り入れました。】

【川越産農産物(予定)】

ほうれん草・里芋・人参
水菜・ごぼう・チンゲン菜・小松菜



川越の名産！ 小松菜

「小松菜」の名前の由来を知っていますか？江戸時代の将軍、徳川吉宗が江戸の小松川村で食べたこの菜を気に入り「こまつな」と名付けたといわれています。

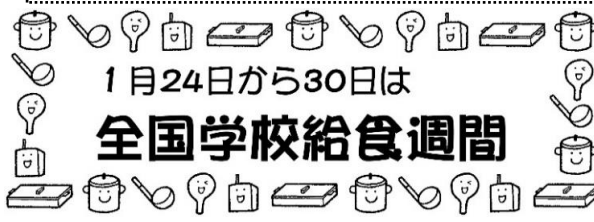
小松菜は川越の土質に合い、シーズンを問わず栽培されていますが、霜にあたる今が旬。より一層甘くなります。

茹でずにサラダとしても食べられる小松菜。素材の甘味を味わってみてください。

問い合わせ 農政課 224-5939

<お知らせ>

泉小学校と霞ヶ関北小学校のリクエスト献立は、学校の給食委員会のみなさんが中心となり、栄養のバランスや旬の食材などを考慮して作成したものです。



1月24日から30日は
全国学校給食週間

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

<学校給食が始まったのはいつから？>

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で提供されたものでした。現在の給食は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



全国学校給食週間にちなみ、学校給食を紹介したパネル展示やレシピの配布を行います。

日時：令和7年1月24日～30日 9時30分～18時15分
場所：川越市民サービスステーション（U PLACE3階）
ぜひ、お立ち寄りください。