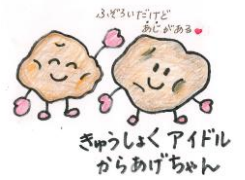


食育だより

いただきます！

令和7年度

12月号



令和7年12月19日発行（毎月19日は食育の日）

川口市立前川小学校

おいしい和食を味わおう！

コラボ給食『とうきちろう』

12月4日（木）、地域の和食料理店『とうきちろう』さんから料理長さんたちに来ていただき、コラボ給食を実施しました。旬を味わえるメニューの中から給食室で実施できるものを相談して一緒に考え、材料や味付けについて、ご意見をお聞きして何度か作り直して献立を決定しました。

当日は、1年生が見守る中、ぶりをさばいていただき、見事な包丁さばきに児童だけでなく先生方からも歓声があがっていました。

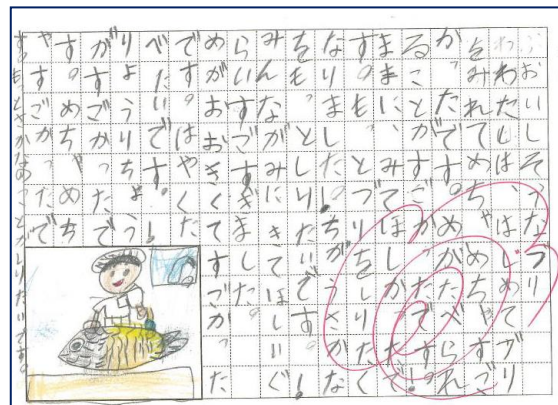
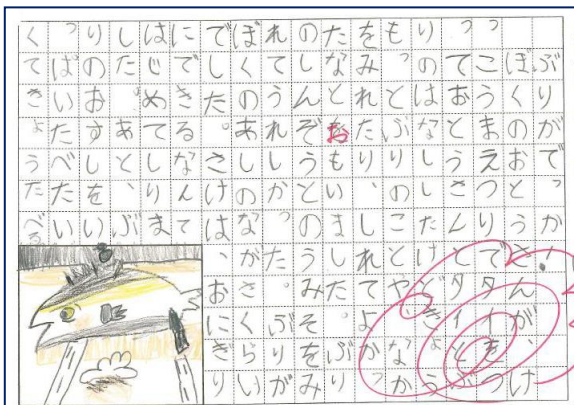
調理員さんが総出で丸めたとりつくねも大好評でした。



当日のお品書き

さつまいもごはん
ぎゅうにゅう
ぶり大根
とりつくねのみそ汁

《1年生の感想より》



12月は野菜でからだの中も大そうじ

12月はクリスマスや年末年始などで食生活が乱れ、あぶらものの多い食事が続きます。1年を締めくくる12月こそ「野菜たっぷり」を心がけ、体の中も大そうじしましょう。

肉類・揚げ物 1 に
野菜 2 を目安に！



あぶらの多い料理 1 皿に野菜 2 皿、またはあぶらの多い料理 1 口に野菜 2 口などを目安に食べるなど食べ方を工夫してみましょう。

なべでたっぷり
とろう！



冬に美味しいなべは野菜を無理なくたくさんとれる料理法です。きのこやこんにゃく、寒天など食物せんいたっぷりの食材も利用してヘルシーななべにしましょう。

野菜は体のおそう
じ屋さん



野菜に多いビタミン・無機質(ミネラル)は体の抵抗力を高めてくれます。また食物せんいはあぶらなど脂質の吸収を抑え、うんちのもととなって便秘を予防します。

くだものも利用し
よう！



みかん、いちご、りんご、キウイフルーツなどにもビタミンや食物せんいが豊富です。とくにみかんは袋ごと食べるとビタミンCや食物せんいをよりたくさんとることができます。

6年生の考えたメニューが給食に登場！

給食メニューコンクール

家庭科の時間に6年生が考えた給食メニューを3学期の献立に取り入れます。毎月1つずつ、計3つの献立が前川小学校特別メニューとして、給食に登場します。選考にあたった先生方もしんけんに悩みながらも楽しそうに選んでくれました。



冬と郷土料理の献立

6年3組

ほうとう、牛乳、切り干し大根としらすのごま酢あえ、レモンゼリー

献立作成者より

旬の食材を使った和食の献立です。寒い冬にぴったりの料理で、野菜も旬のものにしました。



体の温まる中華給食

6年1組

勝浦風タンタンメン、牛乳、中華風サラダ、ごまだんご

献立作成者より

冬なので体の温まる少し辛い料理にしました。



アジアをあじわ(あ)おう

6年2組

ごはん、牛乳、ホイコーロー、もやしナムル、たまごスープ
ぽんかん

献立作成者より

アジア料理をつめこんで、野菜をとれる主菜を選びました。

※ 食材や食器、作業量の都合により、献立は作成者と相談の上、一部変更することがあります。