

芝富士っ子

パクモリだよ!

毎月19日は食育の日です



川口市立芝富士小学校
令和8年2月27日(金)

日中のちょっとした日差しに春を感じます。うれしい半面、さみしさを感じる季節でもあります。今の学年で過ごす生活は、あと1か月ですね。どの子もみんな大きくなりました。頼もしくなった姿に成長を感じ、とてもうれしく思います。

今月、卒業式を迎えるみなさんは、芝富士小の給食を食べるのも残りわずかです。最後までしっかり味わって食べて、元気に卒業式を迎えてください。4月からのさらなる飛躍を願っています。

ひなまつりの行事食

3月3日は「桃の節句」です。「ひなまつり」ともいい、女の子の健やかな成長と幸せと願う行事です。給食は2日に桃の節句にちなんだ「ちらしずし・牛乳・すまし汁・三色ゼリー」を予定しています。

ひしもち

ひし形に切った3色のおもちを重ねたものです。それぞれの色に意味があり、赤は「魔除け」白は「清浄」緑は「健康」を表すものといわれたり、「桃の花」「雪」「大地」を表すものといわれます。健やかな成長への願いが込められています。



はまぐりの潮汁

はまぐりの貝がらは、もともと1つだった同じ貝同士としかぴたりと合わないことから、「貝合わせ」という宮中の遊びに用いられていました。「よいパートナーと出会う、幸せに暮らせますように」という願いが込められています。



ちらしずし

お祝いにぴったりの華やかな料理です。具材として縁起物(えび、れんこん、豆、錦糸卵、にんじん)や旬の食材(菜の花・きぬさや)を使うことも多いです。2日のちらしずしは、鶏肉、にんじん、ごぼう、油揚げ、しいたけ、高野豆腐、卵を入れています。



ひなあられ

ひなあられの4色(赤・緑・黄・白)は日本の四季(春・夏・秋・冬)を表しているといわれ、「一年を通じて幸せに暮らしてほしい」という願いがあります。ただ、もともとはひしもちを砕いて作ったので昔は3色だったそうです。



今月の献立紹介

「きくらげ」

4日(水)中華風コーンスープの中に「きくらげ」が入ります。きくらげはクラゲと名前につくため、海藻の仲間とわかってしまいがちですが、実はきのこの仲間です。栄養満点な食材で、食べる漢方ともよばれています。きくらげのほとんどは中国から輸入されたものですが、川口市でもきくらげを栽培しています。4日のきくらげは川口市の横曽根地区でつくられたものを使用予定です。お楽しみに。

「タッカルビ風スープ」

9日(月)に初めての献立、「タッカルビ風スープ」が登場します。「タッカルビ」は、韓国で生まれた郷土料理です。とり肉と野菜を甘辛いコチュジャンでいためた料理のことで、サンチュなどの野菜につつんで食べます。チーズを入れたチーズタッカルビや、鍋で煮込んだスープタッカルビなど様々な食べ方があります。この日の給食ではスープとしていただきます。お楽しみに。



1年間ありがとうございました

今年度の給食は3月17日(火)で終了します。今年1年間、給食用のマスク、ナフキン、お箸などのご用意、給食当番時には白衣や配膳台カバーの洗濯、修繕、アイロンがけなど多岐にわたりご協力いただきありがとうございました。最後の給食当番のご家庭は19日までに学校に戻してください。本校の食育、そして学校給食の取組に深いご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございました。新年度も職員一同、力を合わせて子どもたちの健康と夢を育む安全でおいしい給食づくり、そして食育に力を注いでいきます。どうぞよろしくお願いいたします。

なお、新年度の給食は4月10日(金)(新一年生は4月14日(火))からです。よろしくお願いいたします。

