



7月給食だより



令和8年6月29日発行
江東区立深川第四中学校
校長 関根 淳之
栄養教諭 潮来 菜里

6月の
給食を振り返って

◆6/16(火)の給食時間の様子より

この日は中間考査 2 日目だったのでカレーライスにしました。カレーライスといえば給食の定番ですが、四中では「こそぞ!」という日に出すことにしています。行事の前後の日程で疲れが溜まっていたり、長期休み明けで気持ちがソワソワしている時は食べ慣れていて、ほっとする味のものが喜ばれると思っています。この日はどのクラスもほぼ完食していました。

給食の食材はどこから来るのか？

毎日食べている給食の食材はどこから来ているのか、産地について紹介します。

◆6/11(木)の給食で使った食材の産地

献立：ご飯、いわしの蒲焼き、キャベツの磯和え、すまし汁、牛乳

お米、野菜、肉類、卵は国産のものを使用しています。

魚やくだものは季節や種類によって国産のものを使うことが難しい場合があり、外国産のものを使うことがあります。江東区は、お米は東京都学校給食会から購入しています。年間を通して安定した供給が約束されており、安全性も確認されています。



～ || 今月の献立より || ～

7日：カリカリお麩入りサラダ、七夕そうめん汁

七夕の行事食といえば、そうめんです。機織りの上手な織姫のつむぐ糸や、天の川に見立てて食べることが由来だといわれています。給食では七夕そうめん汁を作ります。カリカリお麩入りサラダは初めて作るメニューです。七夕をイメージした星形のお麩をサラダにトッピングします。