

6月 7月 給食だより

2025年6月27日
町田市立
鶴川第二小学校
No.4

7月の予定と献立内容



7月1日(火) 半夏生

「半夏生」は夏至の日から数えて11日目をさします。(今年は7月1日です)
農作業の目安とするための雑節のひとつで、田植えを終わらせる目安となる日です。半夏生の日に関西では、「稲の苗がタコの足のようになりしっかりと大地に根付くように」という願いを込めて「たこ」を食べる風習があります。そこで1日の給食には『たこのガーリックチャーハン』を出します。今年の豊作を願って食べましょう♪

7月2日(水) インドネシア料理 / 7月15日(火) 南アフリカ料理

東京2020オリンピック・パラリンピックをきっかけに、町田市がインドネシアと南アフリカ共和国のホストタウンとなりました。町田市では、交流を図る取り組みの1つとして、給食でそれらの国の料理を提供しています。

2日のインドネシア料理では、『ナシゴレン』と『ソトアヤム』を出します。ナシゴレンの「ナシ」はごはん、「ゴレン」は炒める、を意味しています。



15日の南アフリカ料理では、『ペリペリチキン』と『ポットジェコ』を出します。また、7月18日は「ネルソン・マンデラ国際デー」です。ネルソン・マンデラは南アフリカ初の黒人大統領で、95年の生涯のうち67年を世界平和のために費やしたそうです。このことから、国連は、ネルソン・マンデラの誕生日である7月18日を「世界の人々の誰かの幸せのために67分を費やす日」として定めたそうです。各日の詳しい献立内容については当日の給食通信に載せます。世界の料理を食べて、各国の食文化に触れましょう！

7月7日(月) 七夕

七夕は、牽牛(彦星)と織女(織姫)が天の川をはさんで離れ離れになり、年に1度だけ会うことを許されたという中国の伝説から生まれた行事です。給食では、七夕の行事食である「そうめん」と、夜空をいろどる「星形のトッポギ」を汁に入れます。



7月10日(木) まち☆ベジ 給食の日

町田市では地場農産物利用促進の一環として、市内の全小中学校で、年2回「まち☆ベジ 給食」を実施しています。10日は町田市産のトマト・ピーマン・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・かぼちゃ・なすを使った『夏野菜のカレーライス』を出します。また、町田市産のきゅうり・キャベツ・にんじんを使った『海藻サラダ』も出しますよ。10日以外にも、7月の給食には「まち☆ベジ」が数多く登場予定ですので楽しみに♪



7月14日（月） 2年生『とうもろこしの皮むきをしよう！』

夏が旬の野菜「とうもろこし」について学習し、給食に使用するととうもろこしの皮むきをします。皮をむいたとうもろこしは、給食室でゆでて給食の一品になります。季節の野菜に親しみ、季節の味覚を味わう、よい体験になればと思います。

※2年生の保護者の皆様にはエプロン・三角巾などのご準備をよろしくお願いいたします。植物などで手がかゆくなる場合には未使用の軍手や使い捨ての手袋などを持たせていただいても構いません。

暑い時期は食中毒に要注意！



お弁当作りの食中毒防止対策



調理のポイント	て手をきれいに洗う 	肉以外の食材はよく洗う 	おかずは中心部までしっかり加熱する 75℃ ぶんいじょう 1分以上 	作り置きのおかずも再加熱する
詰めるときのポイント	汁気や水分をよく切る 	仕切りやカップを利用する 	ごはん、おかずは冷ましてから詰める 	なるべくすき間なく詰める
保存のポイント	冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べる 		持ち歩くときは、保冷剤・保冷バッグを利用する 	

<2学期の給食は9月2日（火）開始予定です。>

ランチョンマット・ハンカチ・マスク、当番で白衣を持ち帰った人は白衣を忘れずに！
元気な皆さんと2学期に会えるのを楽しみにしています♪

給食食材の産地 (2025年6月)

品目	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)
かぶ	東京	ねぎ	茨城	はくさい	長野	たまご	埼玉	黒砂糖	沖縄
キャベツ	愛知・長野・群馬	ピーマン	宮崎	もずく	沖縄	とり肉	青森・宮崎	切干大根	宮崎
きゅうり	町田	みつば	静岡	えのきたけ	長野	ぶた肉	国産	大豆	北海道
ごぼう	青森	もやし	栃木	エリンギ	長野	白米	山形	豆腐	岩手
さやいんげん	千葉	れんこん	熊本	しめじ	長野	赤魚	大西洋・アメリカ	青のり	国産
しょうが	高知	パプリカ	静岡	さつまいも	千葉	さごし	韓国	カリカリ梅	国産
セロリ	長野	たまねぎ	町田・兵庫・香川	じゃがいも	長崎	ししゃも	アラスカ・カナダ	たけのこ水煮	国産
そらめめ	新潟	こまつな	町田	メロン	千葉	ちりめんじゃこ	瀬戸内	マッシュルーム水煮	国産
とうがん	愛知	にんじん	千葉・茨城・埼玉	冷凍みかん	愛媛	いか	ペルー	トマト缶	イタリア
にんにく	青森	だいこん	町田	冷凍いちご	福岡	調製豆乳	国産	小麦粉	九州

夏の食べもの 3 択 クイズ



Q1 トマトやきゅうり、かぼちゃなどの夏野菜が育つのはどこ？

- ① 土の上
- ② 土の中
- ③ 水の中

Q2 トマトの赤い色にふくまれるリコピンは、どんな働きをする？

- ① 脳のエネルギーになる
- ② 体を温める
- ③ 肌をきれいに保つ

Q3 次のうち、オクラの花はどれ？

- ①
- ②
- ③

Q4 夏に美味しい、漢字で「西瓜」と書く果物は？

- ① スイカ
- ② メロン
- ③ ナシ

Q5 夏が旬の魚のうち、川にすむ魚はどれ？

- ① イワシ
- ② アユ
- ③ カジキマグロ

こたえ

Q1=① Q2=③ [病気の予防にも役立つ働きがある] Q3=② [①…なす ③…きゅうり] Q4=① [②は「甜瓜」、③は「梨」と書く] Q5=② [①と③は海にすむ魚]

