



Main table with columns for date, day, meal name, ingredients, nutrition, and comments. Includes images of various food items like watermelon, corn, and vegetables.

(7月の給食回数：12回) ★食材の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。

〈給食室における熱中症0(ゼロ)週間の取り組みについて(市川市教育委員会より)〉
特に高温多湿になる夏休み前後の2週間程度(7月～9月中旬)を「熱中症0週間」とします。市川市立学校全体において、子ども達の安心安全な給食提供のために、調理従事者の健康と安全を考え、献立内容や使用食器の枚数に配慮した給食とさせていただきます。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

7月14日(月)を「和食の日」としました。この日は五目ごはん、サバの味噌煮、白玉汁とどの給食にもかつお節や昆布でとった出汁を使っています。和食の味わいを語るうえで忘れてはならないのが、出汁の存在です。様々な和食のベースとして使われています。では、なぜ日本人はここまで出汁を好むのでしょうか？1907年、池田菊苗(きくなえ)博士によって「うま味」が発見されました。出汁に含まれるうま味には、素材の味を高める働きがあり、うま味を上手に使うことで、和食ならではの繊細な味わいを生み出すことができます。※市川市では令和7年度から「和食の日」を設定し、和食文化を学ぶ機会を設けています。※2013年12月「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。



～保護者の皆さまへ～
千葉県教育研究会市川支会給食部会 公開研究発表会のお知らせ

- 1 日時 令和7年8月6日(水)
受付:13時00分 研究発表会:13時15分から16時45分
2 場所 市川市役所第2庁舎 4階会議室
3 内容 ・各班経過報告
・研究発表 『魅力ある学校給食をめざして
～給食をより美味しくするための料理法の研究～』
若宮小学校 学校栄養職員 庄司 高輔
大柏小学校 栄養教諭 高崎 哲哉
須和田の丘支援学校 栄養教諭 松村 雪衣
市川市教育委員会 保健体育課 主幹 佐竹 千尋
料理のコツを科学する
『調理操作のなぜ?』を知り、確実においしく
調理科学評論家(サイエンス・クッキング・プロデューサー)
木村 万紀子 先生
4 申込み 参加希望の方は、7月16日(水)までに教頭までご連絡ください。

Table with 2 columns: 栄養価の月平均値 and values for Energy, Protein, Fat, and Salt.