

中学校 給食・食育だより

令和7年(2025年)4月
第一学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます!

暖かく気持ちの良い陽気と共に、新しい1年が始まりました。

今年もみなさんが楽しい給食時間を過ごせるように、おいしい給食を提供していきたいと思っています。給食・食育だよりでは、今月の給食のテーマや旬の食材、調理方法の紹介、栄養の話など、食に関する情報を発信していきます。



春の味を楽しもう!

～4月の給食より～

春は、さまざまな植物が芽吹き、植物の成長や動物たちの活動が活発になり、命の躍動を感じる季節です。給食では、そんな春の食材をたくさん取り入れます。給食を食べ、春の味を楽しみましょう。

たけのこ：若竹汁(10日)

たけのこは、春の味覚を代表する食材です。春にとれるたけのことわかめは、「春の出会いもの」といわれ、若竹汁や若竹煮に使われます。旬が同じで料理の相性がよい組合せは、お互いの味を引き立て、季節の味を楽しむことができます。



春キャベツ：春キャベツのスープ(15日)

春キャベツの旬は2月から5月で、普通のキャベツと比べて葉がふわっと巻かれています。ほかの季節に収穫されるキャベツより水分が多く、柔らかいのが特徴です。

ふき：きょうもふき(16日)

きょうもふきとは、春が旬のやまふきを甘辛く煮込んだ佃煮のことです。この季節ならではの香りと苦みを味わってください。



アスパラガス：アスパラのごま和え(30日)

シャキシャキとした食感がおいしいグリーンアスパラには、疲労回復やスタミナ増強に効果のある「アスパラギン酸」という成分が多く含まれています。日本に入ってきたのは江戸時代で、当時は観賞用でした。食用としては、大正時代に北海道で栽培が始まりました。



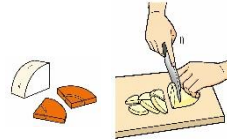
～給食が届くまで～



①調理場を消毒し、野菜の皮をむいて洗っていきます。

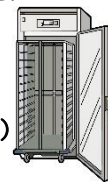


②野菜などの食材を切っていきます。



③大きな釜やオープン、フライヤー(揚げ物機)で調理します。(煮たり、焼いたり、蒸したりします。サラダなどの冷たいおかずは冷却機で急速に冷やします。)

⑥ランチボックスは飛行機の機内食などでも使われている保温(保冷)カートで温度管理をします。(このカートを使うことで温かい給食は温かいまま、冷たい給食は冷たいまま、食べることができます。)



⑤温かく食べる料理は、大きなオープンでもう一度温められます。



④できあがった料理は、ランチボックスに一人分ずつ丁寧に盛り付けていきます。

⑦ランチボックスは配送車にのせて各中学校に運ばれていきます。



⑧給食室(配膳室)では配膳員さんによって、ランチボックスがクラスごとに分けられます。



⑨給食の時間です。しっかり食べましょう



枚方市の中学校給食

中学校給食の献立は、枚方市の栄養士が作っています。中学生の昼食にふさわしいものとなるように「栄養・バランス」「おいしさ」「季節感・楽しさ」「手作り」「国産食材」の5つのこだわりを大切にしています。旬の食材を多く使用し、伝統的な行事食や郷土料理、世界の料理を取り入れています。

また、週に1回はデザートがつく献立を入れるなど、給食が楽しくなる工夫もしています。

成長期に必要な栄養素が十分摂れるよう、好き嫌いせず、しっかり食べましょう。



《今日の給食(山田中)》