

知ってる？中学校給食のひ・み・つ

安全・安心！

- ・米や野菜は原則国産の食材を使用し、安全の確認をしています。
- ・給食の配送中は保冷剤や蓄熱材を用いて、適切な温度を保つようにしています。



楽しい！

- ・ごはんだけでなく、パンや麺の献立もあります。
- ・サラダのドレッシングは現在11種類を使用。デザートも新しい種類を積極的に取り入れています。
- ・今年度は毎月19日の「食育の日」に、全国各地の郷土料理を取り入れています。
- ・11月19日の摂津市の「いい食育の日」には、市内公立保育所・小学校・中学校で共通のテーマ、食材を用いた献立にしています。



おいしい！

- ・ごはんや汁物は、温蔵庫で温かく保管して提供します。
- ・給食実施後の会議では、見た目や味つけなどをふり返り、次回に活かすようにしています。



現在、昨年に比べて、多くの生徒さんが給食を利用しています。
1食から注文できますので、ぜひご利用ください！



8、9月のおすすめ！献立紹介

8月29日(木) ミートドッグ 青菜としらすのスパゲティ

「ミートドッグ」は初登場！自分でパンに挟んで食べる献立です。にんにく、しょうが、豚ミンチ、鶏レバー、金時豆等が入っていて、おいしく手軽に、鉄分・たんぱく質補給ができます。「青菜としらすのスパゲティ」は、ベーコン、しらす、ほうれん草入りの和風スパゲティです。

9月 2日(月) キムパ 手巻きのり

「キムパ」は初登場！ご飯をのりで巻いて作る韓国料理です。豚肉、野菜、きゅうり、錦糸卵の4種類をお好みで巻いていただきましょう。野菜はピリ辛の甘辛味噌味に仕上げています。

9月19日(木) 9月の郷土料理は「京都府」丹後のまつぶたずし 豚肉と大根の炊いたん

食育の日の献立です。「まつぶたずし」は京都府の丹後地方で食べられているお祝い料理です。さばのそぼろやかんぴょう、錦糸卵、かまぼこなどの入った色鮮やかなお寿司です。「まつぶた」という長方形の木箱に入れて作るのでこの名前がつけました。京都では「煮る」ことを「炊く」といい（大阪でも言いますね！）、「炊いたん」とは煮物のことをいいます。