

# えいようだより

2024（令和6）年5月  
摂津市教育委員会  
摂津市学校給食会

1年生も給食が始まりましたね。給食はみんなが食べるので、給食を作るうえで大切にしていることがたくさんあります。その中で、特に大切にしていることをお伝えします。

## ～ 摂津市の給食で大切にしていること ～

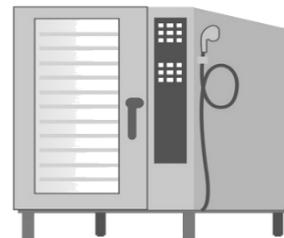
### その1 手作りの給食

- ・カレーやシチューのルーは手作りしています。また、和風のだしも昆布や削り節、煮干しからとっています。
- ・唐揚げ、カツ、天ぷらなどは冷凍食品を使わず、給食室で素材に下味や衣をつけて揚げています。
- ・ハンバーグ、つくねなどもミンチ肉をこねてひとつずつ手作りしています。
- ・キャロットケーキやブラウニー・手作りゼリーなどの手作りメニューもあります。



### その2 献立や調理の内容

- ・マーボー豆腐やボルシチ、パプリカーシュなどの世界の料理や冬至、節分などの行事食も献立に取り入れていきます。
- ・コンベクションオーブンを使って、焼き魚やグラタンなどの焼き物、サラダなどの蒸し物を調理しています。



### その3 材料選び

- ・ハムやベーコン、かまぼこ、ちくわは保存料などの添加物ができるだけ入っていないものを使っています。
- ・旬の食べ物は、おいしくて栄養があるので、できるだけ多く取り入れるよう心がけています。
- ・みなさんに摂津市の特産物への親しみと地域の食文化への理解を深めてもらうため、摂津市内で採れた、鳥飼なすやおこめなどを給食に使用しています。

### その4

#### 食べる人のことを考えて作る

- ・みんなが食べやすいように切り方を工夫したり、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるようにするなど、給食には調理員さんのまごころが込められています。

