

小学校給食の紹介

給食の様子

小学校給食では、
米飯が週3回、パンが
週2回です。ご飯にあ
和食のおかずを中心
にできるだけ手作りを
いかした献立をたて
ています。



だしは、昆布や
削り節、煮干しを
使って、ていねいに
とっています。

だし



和食



手作り

豆の献立

物資選定委員会

食物繊維の豊富な
豆もたくさん使います。

- 大豆 黒豆 とうもろこし
- 金時豆 レンズ豆
- 白いんげん豆 ひよこ豆



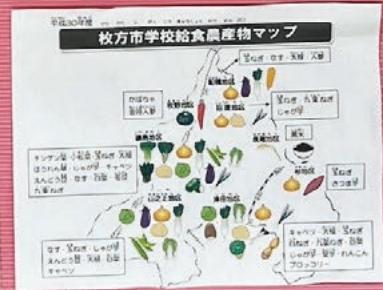
価格・味の他に
原料・産地(国産)・細菌
食品添加物等も考慮し
安全なものを選びます。

行事食

七夕 七ツぞうめん
秋祭 焼そば手巻き
正月 どんぶり汁 くるみ餅
節分 田作り黒豆 雑煮
ひな祭 年越しのいわし かつお
ちしすし(果) ひな祭り



10校の調理場に、生ごみ
処理機を試行として
設置し、ごみの減量化を
行っています。出来た肥料
は学級園等で活用します。



安全・衛生

食育

2年生が枚方産の
「えんどう豆」のさやむき
ました。それを給食の
「おこわ」に使います。



調理場で使用した
油を回収し、再生した
液体純石けんを調
理場での洗い物に
使用しています。



環境・リサイクル

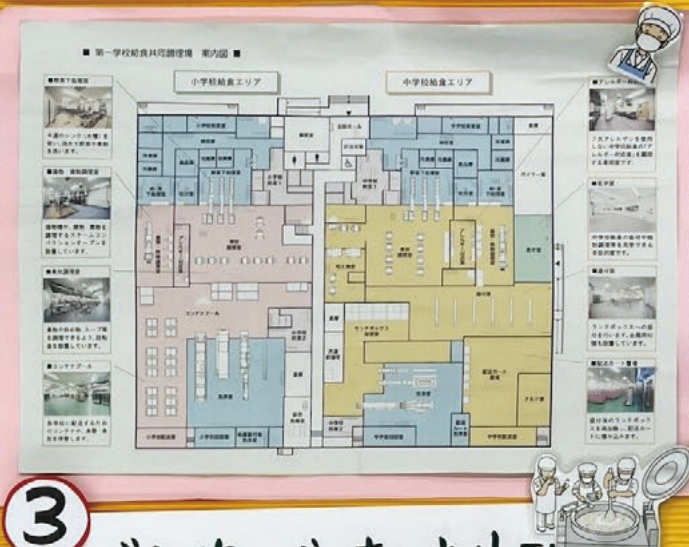
必ず、中心温度計で確認します。



中学校給食の紹介



平成28年4月から選択制の中学校給食バスターは、食を通じてその健全な心身を育み、すべがな成長と学びを促すことを目的としています。



1 洗った野菜や材料を献立にあわせた大きさや形に切ります。



3 できあがった料理をランチボックスやマグカップを盛りつけます。



2 スチームコンベクションオーブンでは、肉や魚を1度にたくさん焼くことができ、回転釜では、1度に約1000人分の料理を作ることができます。



4 ランチボックスはスチームコンベクションオーブンで再加熱します。



5 保温カートに積みこみ、学校へ運びます。



中学校給食

5つのこだわり



栄養バランス

成長期の中学生に必要な
栄養がとれるように献立を
工夫しています。



おいしさ

温かい料理は温かい状態で、冷たい
料理は冷たい状態で届けます。
素材の風味を大切に、バラエティに
富んだ献立を心がけています。



野菜や肉を中心に、できるだけ
国内産の食材を使用しています。
安全・安心な給食を提供するため、
食材の選定を行っています。

季節感・楽しさ

伝統的な行事食、果物やデザート
の実施があります。新鮮でおいしい
旬の食材を取り入れています。

手づくり

カレーやホワイトシチューのルー、
かき揚げ、オムレツなども調理場
で、手づくりしています。

