



尼崎市の中学校給食

～未来を担う子どもたちに“おいしい”の笑顔が咲きますように～

尼崎市では、平成30年1月に策定した「尼崎市中学校給食基本計画」に基づき、栄養バランスの取れた安全で安心なおいしい給食の提供を目指し、令和元年度からPFI事業で、学校給食センターの整備に取り組んできました。

この度、「尼崎市立学校給食センター」が完成し、令和4年1月12日から市内全17校の中学生を対象に給食を提供します。



学校給食センター外観



調理エリア

・ 尼崎市立学校給食センター

- (1) 所在地：尼崎市西川1丁目2番1号(旧若草中学校敷地の一部)
- (2) 調理能力：最大 11,000 食/日

・ 献立内容

- (1) 主食(週5日米飯)、副食(3品)、牛乳が基本の組み合わせです。
- (2) 旬の食材や地域の食材など多様な食材を取り入れ、行事食や郷土料理、世界の料理などのバリエーション豊かな献立とします。
- (3) 削り節、昆布、煮干し、とりがらの天然だしを使用するなど、食材のうまみを生かした調理を行います。
- (4) 市内の中学校を A・B の2コースに分けています。
献立の内容は、喫食する日が違いますが、2コースともに同じ給食を食べます。



中学校給食のイメージ

【献立例】

ごはん
牛乳
とりにくのゆず香焼き
小松菜のおひたし
ゆばのすまし汁
さつまポテト