

食育フェス

尼崎市 学校給食展

心と体を育てる学校給食

令和5年

1/28 土

29 日

時間

10:00~20:00

場所

あまがさきキューズモール3階
レンガのひろば
尼崎市潮江1丁目3番1号

◎パネル展示

学校給食について
食育の取り組み

◎映像（スクリーン）

小学校、中学校の給食献立
学校給食センターをのぞいてみよう
おいしい尼崎の給食ができるまで*



*の動画はこちら
からどうぞ



主催：尼崎市教育委員会

主管：尼崎市栄養教諭・学校栄養職員研究会

【問い合わせ先】尼崎市教育委員会学校給食課

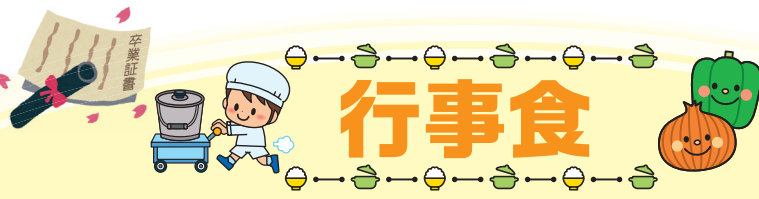
06 (4950) 5675

子どもたちの「おいしい！」を聞きたくて

～こだわっています！手作り給食～



3月 卒業祝い



季節の行事やお祝いの日に食べる「行事食」
日本の伝統的な食文化を給食にも取り入れています。



5月 こどもの日



2月 節分



1月 お正月



9月 お月見



7月 七夕



じっくり
炒めます



小学校給食ではカレーやシチューに使うルーを給食室で
手作りしています。小麦粉とマーガリンをじっくり丁寧に炒めて
作るルーは、香ばしく、料理の味にコクが出ます。

現在は献立によりマーガリンの代わりにサラダ油を使用する
乳アレルギー対応も行っています。

また、中学校給食でも小麦粉の代わりに米粉を使ってとろみを
つけるなど、食物アレルギー対応を順次取り入れながら、
変わらぬおいしさを保つよう調理の工夫をしています。



カレーライス

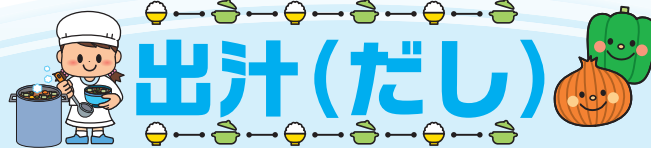


コーンシチュー



ビーフシチュー

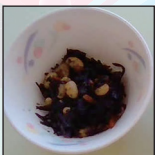
けずりぶし
(煮物や汁物)



だしは、献立に合わせて、けずりぶしや煮干し、
だし昆布、とりがらからとっています。

天然のだしのうまみを生かした調理により、
薄味でもおいしく食べることができます。

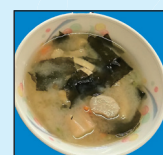
煮干し (みそ汁)



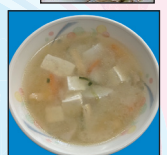
ひじき豆



とうがんのすまし汁

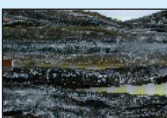


みそ汁



さつまい

だし昆布
(煮物や汁物)



ぐる煮

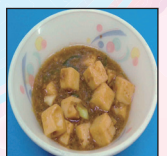


フォースープ

とりがら
(洋風・中華風)



ポトフスープ



麻婆豆腐