

第33回

食育フェア

尼崎市学校給食展

心と体を育てる学校給食



2026年(令和8年)

1/24 土
25 日
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

和食についてもっと知ろう
中学校給食献立コンクールについて

○映像(大型スクリーン)

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
パンができるまで
美味しい尼崎の給食ができるまで



あまがさきキューズモールホームページ
アクセスはこちらからご確認ください



「美味しい尼崎の
給食ができるまで」の
動画はこちらからも
ご覧になれます



主催:尼崎市教育委員会

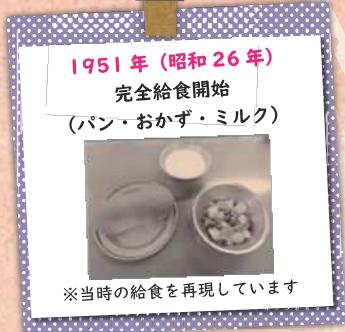
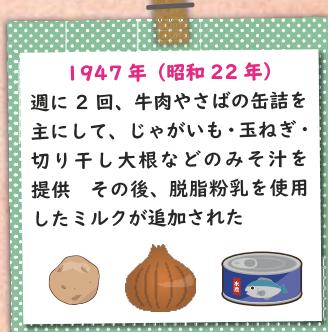
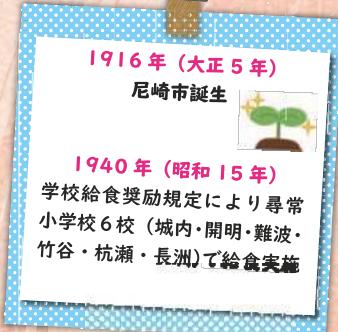
主管:尼崎市栄養教諭・学校栄養職員研究会

【問い合わせ先】尼崎市教育委員会学校給食課 06(4950)5675

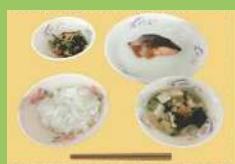
あまっこ 学校給食 history

尼崎市は誕生110年を迎えます。貧困児童の救済を目的に始まった学校給食ですが、時代を経て、栄養改善や体格の向上などさまざまな意義をもちながら発展してきました。

現在は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるなど、教育の一環として、心身の健康を育む役割を担っています。



食器の並べ方



お箸の取り上げ方 (左利きの人は左右逆)



お箸の中央から少し
右のところを右手で
上から取り上げます



お箸の中央から少し
左のところを左手で
下から軽く添えます



右手を右端にすべ
らせて下側に回り込
ませお箸を持ちます



左手を外してから
料理をいただきます

和食のマナー 紹介

- ごはん（主食）は左側…左手に近い位置
- 汁物は右側…汁をこぼさないよう、取りやすい手前の右
- 焼き魚（主菜）は右奥…器を持ち上げないので、右手が使いやすい位置
- あえ物（副菜）は左奥…左手で取り上げやすい位置
- お箸は手前…箸先を左に向けて横一文字（左利きの人は箸先を右に）