

給食センター（Bコース）

尼崎市制110周年記念献立
(10/8(木))

ニ崎市は今年、市制110周年をむかえました。市内では、様々な記念プロジェクトが開催されています。

給食でも110周年を記念した献立が登場します。市制110周年のテーマである「あまがさき つなぐ つながる うごきだす」に合わせ、昔と今を食文化で「つなぐ」、尼崎市や兵庫県の食材と「つながる」、将来へむけて「うごきだす」給食として考えられています。尼崎市の歴史や地域の食材を振り返りながら食べてみてください。

兵庫県の献立
(10/15(木))

ひょうご食育月間にちなんで、兵庫県産の食材や兵庫県内に伝わる料理を取り入れた献立です。兵庫県産の米と牛乳、淡路島産のたまねぎを使用した「たまねぎコロケ」、播州地域に伝わる「ひねぼん」、酒づくりがさかんな灘の酒粕を使った「かす汁」、兵庫県は、のりの漁獲量が全国第2位ということにちなみ「味つけのり」を取り入れています。「ひょうごのめぐみ」を味わって食べてみてください。

※食材調達等の都合により献立が変更になることがあります。
食物アレルギー対応に影響がある場合は別途対象者にお知らせします。

・中学校給食に関するお問い合わせ
 尼崎市立学校給食センター(TEL:06-6491-8390)
 ・給食費に関するお問い合わせ
 学校給食課(TEL:06-4950-5675)

