

令和8年（2026年）10月1日

所 属	学校給食課	学校給食センター担当
所属長	上杉 由香	村田 和彦
電 話	06-4950-5675	06-6491-8390

【取材案内】市制 110 周年記念給食を実施

令和8年（2026年）10月8日（木）と9日（金）に、市制110周年を記念し、地域農産物を活用した「市制110周年記念給食」を市内の小・中学校および特別支援学校で実施します。この記念給食を通じて、子どもたちに地産地消の魅力や地域への愛着を育むとともに、地域産業や食文化への理解を深めることを目的としています。

ぜひ、この取組みの様子を取材いただき、地域の魅力を発信していただければ幸いです。

1 取材可能日 令和8年（2026年）10月8日（木）

2 場所・時間

- 塚口小学校（尼崎市塚口町4丁目38番地の1）
時間：12時～13時（12:20～児童の配膳開始、12:35～給食開始予定）
- 南武庫之荘中学校（尼崎市南武庫之荘4丁目11番1号）
時間：12時30分～13時30分（12:40～生徒の配膳開始、12:55～給食開始予定）

3 献立（予定）（全校共通）

- ・ ごはん（市内産米）
- ・ 牛乳
- ・ くじら肉の竜田揚げ
- ・ 紅白なます
- ・ すまし汁
- ・ あまやさいふりかけ

※あまやさいふりかけ

あまやさい（小松菜、ほうれん草、人参の皮）をフリーズドライ加工し、子どもたちが食べやすい「ふりかけ」という形態で、今回の記念給食にあわせて開発しました。

人参の皮については、令和8年2月オーガニック給食で、小学校（8校）で使用した人参の皮を回収、衛生的に加工したものです。



4 注目ポイント

- ・ 新たに開発した「あまやさいふりかけ」、さらには祖父母世代が親しんだ「くじら肉の竜田揚げ」など、懐かしさと地域性を兼ね備えた献立を提供します。
- ・ 市制110周年記念給食を紹介する指導教材（約10分の動画形式）を作成し、尼崎市の学校給食の歴史や記念献立の紹介とともに地域農産物への理解を深めてもらいます。

5 取材申し込み方法

取材をご希望の方は、10月7日（水）午後3時までに電話でお申し込みください。

- 小学校に関する取材：学校給食課（06-4950-5675）
- 中学校に関する取材：学校給食センター担当（06-6491-8390）

以 上