



兵庫の味覚たっぷり献立

黒豆、たこ、猪肉など兵庫県が誇るおいしい地元食材をたっぷりつめこんだ冬の献立。
豊かな食体験で子どもたちの味覚を育てます。

丹波篠山の黒豆を贅沢に 黒豆ごはん

芦屋の給食では、兵庫県が誇るブランド食材もたびたび登場します。もちろん黒豆は丹波篠山産。煎ることで香ばしさもプラス。【レシピ P39】

給食の定番 擬製豆腐

食べやすく栄養のバランスにすぐれた擬製豆腐は、長年愛され続けている給食の定番メニュー。節約料理としても大活躍。【レシピ P28】



お献立

黒豆ごはん
擬製豆腐
たこサラダ
ぼたん汁
くだもの

レモンを加えて爽やかに たこサラダ

彩りも鮮やかでさまざまな歯ごたえが楽しめるサラダ。明石が有名なたこは芦屋の給食ではおなじみの食材です。【レシピ P30】

兵庫の冬の味覚 ぼたん汁

毎年冬に登場する丹波篠山産の猪肉を使ったぼたん汁。子どもたちは豚肉とはまた違った、猪肉独特のコクや脂の甘みを体験します。【レシピ P42】

浜風小学校の給食は、保護者の方にも安心安全を届けます



浜風小学校

青木 美弥子 栄養教諭

給食は生きた教材であることを常に意識しています。3つしかない食器にどう盛りつけるのか、味のまざり合いなどにも気を遣い、献立を組み合わせます。子どもたちはもちろんですが、保護者の方々から信頼され安心していただける給食であることも大切です。そのため、新1年生の保護者の方々を対象に試食会も行っています。子どもたちには、毎日の給食時間や食器の返却時に感想を聞き、翌日からの献立に役立てます。豪華な行事食に予算を回すため、別の日で調整することもあります。例えば安くつくれるメニューでも見た目が淋しくならないよう工夫をしています。高学年にもなると、反抗期を迎える児童も出てきます。そんな時こそ、愛情のこもった料理を！胃袋を捕まえていたら、子どもは親の方を向いていますよ！わが家の味を大切に、一緒に食事を楽しんでください。

いつもおいしい給食をつくってくれる 浜風小学校の調理師さん

毎日安心安全、おいしい給食をつくってくれる浜風小学校の調理師さん。揚げるだけでも一苦労なコロッケも、じゃがいもを蒸すところから390人分一つずつ手づくりするなど、手間を惜しむことなく毎日一生懸命です。そんな調理師さんの様子を窓からそっと見守る子どもたちの姿も。「すごくおいしかったよ！」の一言をもらうだけでやる気100倍！

子どもたちに
人気の
メニュー



スタミナチャーハン
カレーライス
くじらのこはく揚げ



① 子どもたちが大好きなコロッケ。手間暇かけて完成！② 子どもたちのイラストもあちこちに。③ 一つひとつ丁寧にパン粉をつけます。④ たっぶりの油で爆発しないよう揚げています。⑤ こんがりきつね色に揚がりおいしそう！

