



さくら感じる春の献立

子どもたちの新たな日々のはじまりに花を添える献立。
あちこちにさくらを散りばめて、食事で春を愛でる楽しさも一緒に届けます。

さくら色で春らしく 桜大根ごはん

春といえば誰もが心に浮かべる桜。大根を上品なさくら色に染めワンポイントに置くだけで、一気に食卓が春らしくなります。【レシピ P39】



お献立



桜大根ごはん
蓮根入り鶏つくね
春野菜の煮物
赤だし
くだもの

食感でおいしさをプラス 蓮根入り鶏つくね

鶏ひき肉をこね、粗みじんに切った蓮根でシャキシャキ食感をプラス！甘からの照り焼きソースは鶏つくねと相性抜群。【レシピ P35】

春野菜でもパクパク 春野菜の煮物

春野菜の筍やふきは、しっかりあく抜きして給食に登場。苦手な子どもが多い春野菜でも、精道小学校では残食率ほぼゼロ。【レシピ P28】

だしの旨みたっぷり 赤だし

汁物の中でもとても人気の高い赤だし。だしとみその香ばしさが人気の秘訣です。献立に載ると心まちにしてくれる子どもたちも。【レシピ P41】

精道小学校の給食は、おいしさUPのために見た目も重視



精道小学校

奥 瑞恵 栄養教諭

給食をつくるうえでこころがけているのは、食べる側の子どもたちを一番に考えること。栄養のバランスはもちろんですが、塩味・甘味・酸味・辛味といった味のバランスを考え、一品ひとしなの料理の味が合わさって一食の献立をおいしく味わってもらえるように考えています。料理は見た目も重要です。全体的な色合いや、トッピングやソースなど最終的な盛りつけをイメージして、献立を決めるようにしています。見た目で子どもの食欲は本当に変わりますよ！1食250円という縛りの中で日々おいしい給食をつくることは大変ですが、価格の安い季節野菜や年中価格が変わらない乾物を取り入れながら、バラエティー豊かな給食をつくっています。残食もほぼゼロ。その秘訣は、子どもたちの味覚、視覚、嗅覚、触覚、聴覚の五感を満足させる「おいしい料理を提供する」ことにつきます。

いつもおいしい給食をつくってくれる 精道小学校の調理師さん

児童たちが調理師さん一人ひとりの名前を覚えているほど、子どもたちとのコミュニケーションを大切にしている精道小学校の調理師さん。750人分の野菜の型抜きや、うさぎりんご、コロッケでは90kgのじゃがいもをマッシュポテトにするなど、大変な作業も子どもたちが喜ぶならなんのその！「おいしかった♪」の笑顔のために、プロ意識を持って毎日調理しています。

子どもたちに
人気の
メニュー



みそかつ
カレーライス
高野豆腐と
野菜の甘酢和え



- 1 いい香りに誘われて、子どもたちがのぞきに来ることも。
- 2 ハロウィンの給食は特別ラッピングで楽しく。
- 3 調理師さんが食器を手渡し。
- 4 型抜きにじんんで季節感を。
- 5 食育の授業では、干し柿をつくりました。

