



和の心を育む秋の献立

「^{きんはも}金鱧」とも呼ばれる、脂がのった秋の鱧をメインに和を意識した秋の献立。
お月様に日頃の感謝を込めて月見団子をいただきます。

サクサク衣が美味

鱧のあられ揚げ

ぶぶあられをつかって、食感もたのしく仕上げたひと品。鱧は淡路島の特産品として給食にも登場します。
【レシピ P37】



お献立

根菜で体ポカポカ

けんちん汁

大根、にんじん、里芋、ごぼうなど、体をあたためてくれる野菜がたっぷり。急に冷え込む秋にぴったりです。
【レシピ P43】

和を楽しむ

小松菜ときのこの 柚香和え

子どもたちにあまり馴染みのない「菊」をあしらった酢の物。きのこや柚子を使い、秋の訪れを視覚や嗅覚でも味わいます。【レシピ P32】

月見団子
けんちん汁
小松菜ときのこの
柚香和え
鱧のあられ揚げ
雑穀米入りごはん

お月様に日頃の感謝を

月見団子

給食では、日本の伝統行事も大切にしています。9月には、カボチャで黄色く染めた月見団子を食べながら十五夜を学びます。【レシピ P44】

朝日ヶ丘小学校の給食は、残食ゼロへの取り組みがすごい



朝日ヶ丘小学校

木村 沙紀 管理栄養士

なぜ今日の給食はおいしく感じたのか、逆に食べなくなかったのか、子どもたちは素直にいろいろ話してくれます。そんな貴重な情報をすぐに調理師さんと共有し日々改善していくことが、おいしい給食につながると考えています。現在残食はほとんどなし。味の問題だけでなく、残食には食べる時間も関係してくるので、なるべく早く配膳できるような工夫もしています。食器の置き方や箸の持ち方、魚の食べ方など、マナーの指導にも力を注ぎ、子どもたちの成長を応援。また、5年生の英語の授業で子どもたちが調べた世界の料理など、給食と教科を連動させた献立も実施しているほか、つくってくださった方への感謝の気持ちも育む食育をしています。好き嫌いに関しては、学校でも「食べられた」という成功体験を積み重ねる手伝いをしながら、ご家庭と一緒に子どもたちの味覚の成長を見守っていかれたらと思っています。

いつもおいしい給食をつくってくれる 朝日ヶ丘小学校の調理師さん

子どもたちのためなら大変な作業もいとわない朝日ヶ丘小学校の調理師さん。どうすればもっとおいしくなるのか、最善の方法を常に考え行動する姿はまさにプロフェッショナル。6年生のバイキング給食の際には、フルーツの飾り切りなど盛りつけも頑張ってくれた調理師さんへ子どもたちから「給食のことは一生忘れません。ありがとうございました！」というメッセージが贈られました。



子どもたちに
人気の
メニュー



コロッケ
ゴーヤチップス
ムサカ

- 1 フルーツも給食室で切り分けます。
- 2 給食室には可愛いイラストがいっぱい。
- 3 味つけ用のマヨネーズも給食ではこの量に。
- 4 おかずをパンに挟んで食べられるよう、一つひとつ切り込みを入れます。
- 5 汁物は配る直前にお鍋から取り分けます。

