

いただきますの



まえとあと

vo.11 献立を作る

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

食べる人の立場に立って完成度を追求
献立を作る上では、彩り・香り・食感・温度を大切にしています。色・味の組み合わせも意識し、給食だからと妥協はせずに料理としての完成度にこだわっています。

試作をしてできあがりを確認

今回は生徒のアイデアを採用した献立の試作をしました。パプリカの肉詰めは、パプリカでタネをはさんで見た目では半分に切ったパプリカを使っているような仕上がりになるように工夫しました。配膳のしやすさにも配慮をして1人分をカップに入れました。

実際に給食ができあがると、アイデアを出した生徒はもちろん、多くの生徒から反応があります。「先生、こんなところ工夫してる！」と細かいところまで気付いてくれると嬉しいですし、想いのこもった一品になります。

芦屋の手作り給食ならではの

各校で献立を作っているので学校行事に合わせた給食を提供できます。修学旅行先のご当地メニューはこどもたちに好評です。

NEXT → 食材を仕入れる

精道中学校
奥 瑞恵 先生



ひとつひとつ丁寧...



試作中

焼けたよ



断面もチェック!



おいしい給食に

いただきますの



まえとあと

vo.12 食材を仕入れる

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

給食こそ丁寧さが大切

芦屋で鶏肉専門店として開業して50年以上、学校給食には40年携わっています。鶏肉には絶対的な自信がありますが、給食の食材として卸す際には特に気をつかいます。

地域密着だからできる

給食の食材として卸す際には、50kgのむね肉を30gずつにカットするなどできるだけ調理の現場で手がからないようにしています。その日のメニューによって鶏肉のさばき方が変わ

るので、栄養士さんとのコミュニケーションは欠かせません。

顔がみえる信頼関係があるからこそ柔軟な対応ができています。

鶏肉は元気の源

私自身、鶏肉を食べているおかげで元気な身体を保っています。体の成長期である子どもたちには高たんぱくなむね肉を食べて元気な身体をつくってほしいです。

NEXT → 調理する

鶏肉専門店
芦屋とりよし

下村 和徳 さん



朝7時ごろ ☀



鶏むね肉30g1600切りを納品 📦



この日のメインは
鶏の照り焼き 😊

いただきますの



まえとあと

vo.13 調理する

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

すべて手作りの愛情給食におどろき

他市で調理師をしていた経験があるので、芦屋では福神漬けやジャムを手作りで提供していることに他市との違いを感じました。

「美味しかった」の聲が一番のやりがい。こどもたちから反応がすぐに返ってくるのが楽しいです。食器の返却の際などに「来週の揚げパンが待ち遠しい！」と給食を心待ちにしている様子を見るとやる気にも繋がります。

800食を均等に作る難しさ

今回の献立のスコーンも手作りですが、

見た目・味ともに均等に出来

上がるように工夫をしています。例えば「さっくり混ぜる」というレシピがあっても800人分ではそうはいかないことがあります。その加減を栄養教諭と協力して調整しながら完成度を高めています。

芦屋の給食に携われるのが幸せ

手作りならではの大変さもありますが、毎日達成感を感じています。これからも芦屋の給食に携われるように、努力を続けていきたいと思っています。

調理師

井上 美穂 さん



可愛いメッセージに思わず笑顔😊



「テストで給食がなくて残念だった」「スコーンが美味しかった」(生徒より)



今回はスコーンの調理の様子をお届けします🍪

NEXT → 調理する (写真編)

いただきます



まえとあと

vo.14 調理する(写真編)

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

この日の主食の
スコーンができるまで



できあがり



きつね色に焼きあがったら、粗熱をとってからクラスの人数に合わせて容器に分けます。



材料を合わせて、ダマにならないようにこねていきます。(この作業を20回繰り返します。)



生地は焼き上がりの大きさが均一になるように正確に計量して分割します。



円形にのぼして、8つに切り分けたらスチームコンベクションオーブンで15分(170℃)焼きます。

ご家庭でも作れる
スコーンのレシピ
はこちら▶



クックパッド

NEXT → 夏休み特別編

いただきますの



まえとあと

vol.5 夏休み特別編

今月は夏休み特別編！6月27日に宮川小学校で行われた「食育」をテーマにした授業の様子をお届けします。レシピも紹介するので、ご家庭で作ってみてください。

まちを守る消防士が学校にやってきた！



ハードな訓練の様子に見入る児童たち

授業では消防本部 小松さんが実際に経験した過酷な災害現場などの体験談も交え、食事・睡眠・運動・休養・水分補給の大切さをお話しました。その後、栄養教諭の中田先生から給食のメニューは熱中症予防にも役立つバランスが考えられた献立ということをお話していただきました。

食で守ろう、夏の元気と熱中症対策

元気がでる食べ物：ロコモコ丼



消防本部小松さん

心も体も大事にできるのは自分。暑い夏を元気に過ごして救急出動の減少にご協力を！

元気がでる食べ物：スタミナチャーハン

夏休みにはひとつ“食事に関するお手伝い”にチャレンジしてみてください！



栄養教諭 中田先生

▶ 児童の感想

栄養がきちんととれなかったら、体調不良になって命にもかかわるかもしれないからすごく大事だと思いました。



夏バテ解消献立

- 小松菜とじゃこの梅ごはん
- とうふのおとしあげ
- 柚子からし和え
- けんちん汁
- ぎゅうにゅう



小松菜とじゃこの梅ごはん



豆腐の落とし揚げ

レシピはクックパッドへ

いただきますの



まえとあと

vol.6 検食する

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

検食はこどもの命・安全に関わる業務

毎日給食の「検食」を行っています。これは、実際にこどもたちが食べる前に、異常がないかを確認する大切な役割です。学級担任のときにはこどもより遅く食べ始めて早く食べ終わる必要があったので「速く食べる」ことを優先していましたが、検食はゆっくりとよく噛んで食べるようにしています。味や食感を確かめることがこどもの安全につながると実感しています。

学校全体で「給食を楽しむ」工夫

校門には、その日の給食を絵に描いて紹介する掲示が貼られています。これは給食委員会の児童たちが取り組んでいる

活動です(写真下)。

朝日ヶ丘小学校
岡田力 校長先生



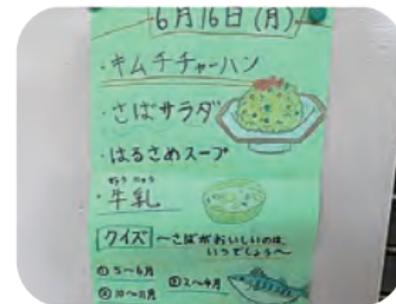
こうした工夫のおかげで、こどもたちが給食を楽しみに登校してくれます。栄養満点の給食をしっかり食べて、元気いっぱいに過ごしてほしいですね。

忘れられない給食

私は宮川小学校出身です。今でも忘れられないのは、給食で初めてカレーライスが出た日のこと。もう50年ほど前のことですが、それまで主食はパンだけだったので、白いご飯とカレーが出たのは本当に衝撃でした。給食は今も昔も、心に残る時間だと感じます。



会議や来客がある場合にも、検食の時間は空けてもらうようにしています。



▲朝日ヶ丘小学校ホームページより

NEXT → 給食を運ぶ

いただきますの



まえとあと

vol.7 給食を運ぶ

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。



みんな付いてきてね



給食当番出発!

この日のメニューは大人気のきなこパン

給食室の前で「いただきます」



精道小学校
國米 美月 先生



とても元気なよく食べるクラスで、おかわりのジャンケン毎回盛り上がります。給食の時間は、決められた時間内に残さず食べることを目標に指導しています。私自身も芦屋で育ち、小学生の頃からスタミナチャーハンが大好きです。給食には普段食べないメニューも出るのでびっくりしたり、食べるのをためらったりすることもあるかもしれません。まずはひとくち挑戦し、「おいしい！」をたくさん見つけてほしいです。



▲給食室(1階)から教室(3階)まで手分けして運びます。



▲きなこも残さず分けます。

◀盛り付け係と席へ運ぶ係に分かれて配膳します。

NEXT → 給食を片付ける

いただきます



まえとあと



楽しい給食の時間はあっという間に過ぎ…



食べ終わった人から食器を片付けます



給食室まで食器を運んだら給食当番は終了



「食べて終わりではなく、片付けまでが給食」だと伝え、給食室の方がスムーズに片付けられるようにこどもたちと話し合っています。

精道小学校
國米 美月 先生

vol. 8 給食を片付ける

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。



返却された食器は、洗剤の入ったお湯に15分ほど浸して、汚れを浮かせます。



次に1枚ずつ手洗いします。その後流水ですすぎます。



最後に洗浄機にかけて温水シャワーで仕上げ洗い。食器かごに入れて消毒保管機に収納します。

NEXT → 献立の工夫

いただきますの



まえとあと

vol. 9 献立の工夫

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。



人気メニュー、オムライス
映画にも登場した



旬のフルーツ3種を
楽しめるデザート

芦屋の給食、進化してます



配膳しやすいように、

シューマイはカップ入りのひと工夫

ハッピーハロウィン 🎃

レモンをかけると色が変わる、
不思議なバターライピーゼリー



ピザ蒸しパンなど、
主食も楽しみいっぱい！



目でも楽しめるように
色合いにもこだわり

NEXT → 学校給食展

いただきますの



まえとあと

vol. 10 学校給食展

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

ここでしか食べられない味

年に1回開催される学校給食展。会場は芦屋の給食の魅力を紹介する児童・栄養士・調理師の皆さんの制作物で彩られます。試食は、給食展でしか食べられないスペシャルメニュー。こどもから大人まで楽しめるイベントです。



給食展で展示されていた調理師さんのフルーツカービング作品



高島市長も試食

この日の試食は「とうもろこしごはん・鶏のバジルソース焼き・ライススパサラダ・米粉のチーズケーキ」



とうもろこしごはん
おいしい!

おいしいね

浜風小学校 栄養教諭
井崎 宏治 先生



給食展ではいつもの芦屋の給食を保護者の方や市民の皆さんにも知っていただける機会です。試食会では各校の給食室で作る特別な給食が味わえますよ。今後も芦屋の給食でやっている当たり前のことを発信し、さらに給食の質が上がることで子どもたちにとってよりよい学校生活を過ごせるように目指しています。

NEXT → 連載が授業に

いただきます。



まえとあと

vol. 11 連載が授業に

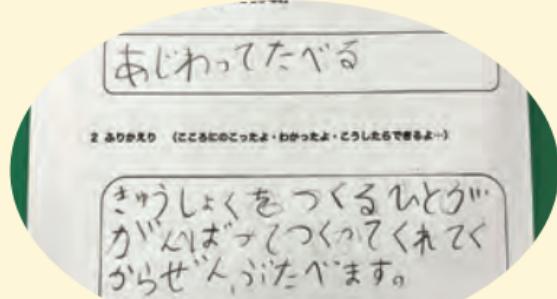
給食に携わる方々を紹介してきたこの連載企画が、朝日ヶ丘小学校1年生の授業の教材として活用されました。給食を通して多くの人の支えがあることを学びました。



「なにができるかな。」を
かんがえよう



「食材を仕入れる」様子を動画で学ぶ。
(令和7年5月号掲載)



目標(上段)とふりかえり(下段)

朝日ヶ丘小学校
友延 光代 先生



1年生に給食に興味を持ってほしい、そして多くの人に関わっていることを知ってほしいと思い、広報紙を参考にして授業を企画しました。「自分には何ができるかな?」と問いかけると、子どもたちなりに考える姿が見られました。「いただきます」「ごちそうさま」の感謝の気持ちは学校だけでなく家庭でも伝えてほしいと話しています。

NEXT → ホームページが
新しくなります

いただきますの



まえとあと

vol.12 ホームページが
新しくなります

芦屋の給食の魅力を紹介して
きた本企画は今月が最終回。
今後も広報紙やホームページ
で発信します。

学校給食のページがリニューアルしました!

芦屋の
“手づくり愛情”給食

自校調理方式 各校オリジナルメニュー ソースやジャムまで! 手づくりにこだわり

食べることは生きること

芦屋の目標の一つが「豊かな食生活は、子どもたちの健康と心を育む教育である」をモットーに、徹底した手作りでつくっている給食です。「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」つくりたてを味わってもらえる自校調理方式に加え、各校1名の栄養士を配置し、各校オリジナルの献立メニューを原則としています。自校式の市町村の中でも各校オリジナルというのは珍しく、時代の流れとともに給食センター方式に変わつつある中、芦屋



ホームページ

3月1日より公開

いただきますのまえとあと

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。ごのりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の思いが込められています。

1.献立の作成



パプリカの肉詰めのお餅の様子

各校の栄養士がオリジナルの献立を作成します。新メニューの際には試作をして、完成度を確認します。

2.食材を仕入れる



鶏肉を納品する様子

栄養士とコミュニケーションを取り、その日の献立に合わせてしやすかたで鶏肉を届けます。

3.調理する



お餅の成形過程

4.給食する



ごちそうが食べる前に、異常がないかを確認します。ゆっくりとよく噛んで味や食感を確かめています。

5.給食を確保



給食当番で手分けして運びます。

給食ができるまでや食育の取り組みなどを写真つきで紹介