



スペシャル牛丼

兵庫県の食材をふんだんに使った人気メニューです。上にのせる蓮根チップスが食感のアクセントになっています。



かきたま汁

当日朝から調理師さんが卵をわり・かくはんして、新鮮なものを提供します。卵は栄養価も高く、彩りが良いので重宝します。

毎日おいしい給食 ありがとうございます！

今回のメニューではトッピングのレンコンのカリカリが牛丼に合っていて、おいしかったです。私の好きな給食のメニューはカレーやミンチカツ、米粉パンなど…将来は、給食のようなおいしいメニューを自分で作ってみたいです！

食材を届ける皆さんとの「おいしい」つながり

安全でおいしい手作り豆腐を

有限会社 村上哲郎豆腐商店 村上哲郎さん

手作り豆腐を作り続けて55年。毎朝3時から豆腐作りをはじめ、1箱1箱昔ながらの作り方で丁寧に作っています。スーパーなどで並んでいる大量生産された豆腐(充填豆腐)とは違い、村上さんが作る豆腐は、タンパク質



が多く含まれる大豆と安全に処理された井戸水を使った、豆の風味が十分に味わえる無添加豆腐。

「市内で手作り豆腐を作っている店はうちだけになってしまいました。栄養士さんからはいつも、辞めんといわれますよ」と笑顔の村上さん。「芦屋の子どもたちには、本当に安全で美味しい豆腐を食べて大きくなって欲しい」その想いで、今日も出来立ての豆腐を学校へ届けています。



かきたま汁のお豆腐

美味しいものを美味しいと思える 舌を育ててほしい

株式会社 なかすじ商店 金田一さん



昭和23年から続く地元で愛されるお肉屋さん「なかすじ商店」で肉への知識を日々研鑽し続けて48年。

「なかすじ商店」のお肉は、金田さんが長年培ってきた経

験をもとに目で見て“美味しい”と思う黒毛和牛の雌牛を一頭買いで仕入れているので、良質でリーズナブル。「芦屋の学校給食は、昔から美味しいと有名。この文化を我々納入業者・栄養士さん・調理師さんたちみんなまで守っていかねえかん。この飽食の時代、芦屋の子どもたちには、本当に美味しいものを食べて、美味しいと思える舌を育てて欲しい」と学校給食への熱い思いを語る金田さんは、栄養士や調理師からも信頼されています。



スペシャル牛丼の牛肉

新鮮な野菜を毎日学校へ

やさい家族 藤田芳子さん



昭和40年から青果一本でお店をやってきた勘を頼りに、毎日野菜を“手に取って・見て”新鮮で美味しいものを買っています。

「今朝、買い付けた新鮮な野菜をその日に調理しているの

で、おいしくて栄養も豊富、芦屋の給食のいいところですね。スペシャル牛丼の玉ねぎ

は淡路産で甘く、かきたま汁に入っている神戸旬菜の小松菜は、茎も太くておいしいですよ」と語る。

もちろん、自身も野菜が大好きで「野菜から毎日エネルギーをもらっています」と元気いっぱいの藤田さんから子どもたちへ。「これからの芦屋を担っていく子どもたちには、給食を好き嫌いなく全部食べて、風邪もひかないで元気で勉強してもらいたい。そうってほしいと思っています。」



かきたま汁の小松菜