

考えられた献立メニュー

栄養価を考えた献立はもちろん、その他様々なメニューが提供されています。

スマイル献立
アレルギー食材をなるべく使わない！

ブックメニュー
絵本などの物語に登場したメニューを再現！

行事食・旬の食材
5月はこどもの日献立を提供予定！

レシピにチャレンジ(レシチャレ)
子どもが考えた献立が給食メニューに！

令和6年度は、パリオリンピック開催に併せて世界の料理特集を実施予定。お楽しみに！



- かやくごはん
- 鶏肉のから揚げ(人気No1)
- ひじきサラダ(サラダ人気No1)

ブックメニュー



カレー男のカツカレー
「カレー男がやってきた！」より



れんごちゃんの筑前煮
「れんごちゃんのさがしもの」より



ほくほくかぼちゃごはん
「男子弁当部」より

コラボレシピ



鶏肉の香草パン粉和え

地元の味を給食に！

バジルソース、藤れんこん、大阪前田のポロ、地場産米など、地元の食材を給食に取り入れ、地産地消を推進しています。

令和5年10月には、藤井寺市内のお店「オステリア ベッカフィーコ」のシェフ考案のコラボ給食「鶏肉の香草パン粉和え」が提供されました。

詳しい内容は給食センターホームページをご確認ください。



▲ブックメニュー ▲地場産物

学校給食は、1食1食が子どもたちへのメッセージです。栄養バランスのとれた食事を提供することで子どもたちの健康を守ります。また、「生きた教材」として健康的な食べ方の手本になり、伝統的な食文化などを学ぶ大切な機会にもなります。正しい食習慣が大切なのは、子どもも大人も同じです。「おいしい」もまた同様です。給食センターホームページでは人気のレシピを公開しています。是非、おうちでも再現してみてください。



からあげ ひじきサラダ **動画公開中!** かやくごはん

大人気おかずができるまでを1分にまとめました!

問合先 魅力発信課(3階39番窓口) ☎939・1051

心温まる給食を届け続ける

日本の学校給食は、その質の高さや教育的意義から、世界的にも高い評価を得ています。昨今の学校給食に期待される役割は、適切な栄養の摂取だけにとどまらず、食に関する興味や関心、さまざまな文化への理解を育むことなど、多岐にわたります。

藤井寺市柏原市学校給食センターでも厳格な衛生管理を徹底し、手作り調理を大切に心温まる給食を届け続けています。

今回は、給食センターの様々な取り組みを紹介します。

問合先 藤井寺市柏原市学校給食センター ☎953・3761

▲市ホームページでも給食センターの取り組みを紹介しています!



10,000人分の給食!

第1・2センターで毎日10,000食の給食を調理!

調理員は約60人で、朝8時15分から調理を開始し、12時までには市内の小・中学校10校へ配送します。



たくさんのじゃが芋を処理する調理員



ポテトサラダを混ぜるベテラン調理員



拭き取りの自主検査を行い菌の数値を計測



細かい部品まで毎日徹底洗浄



調理場内で履くシューズも毎日消毒
作った釜の数だけ保存食を採る

徹底した衛生管理

学校給食の衛生管理には総合的なアプローチが必要です。調理員の健康管理をはじめ、安全な食材の確保、十分な加熱、使用する水のチェックまで何一つ疎かにすることはできません。常に危機感を持って取り組んでいます。

(給食センター栄養教諭)

ご存知ですか? 栄養教諭の仕事

「仕事内容を教えてください」

調理員さんと協力して、おいしい給食を作ることに、小・中学校で食の授業をしたり、給食時間に配膳の指導や、食育を行うことですね。

「心掛けをお願いします」
安全・安心でおいしい給食を作ることです。これは、給食センターの職員全員が思っています。

「献立を考える際に気を付けていることありますか」
文部科学省の学校給食摂取基準を充足させること、いろいろな食材を使用すること、和洋中バラエティー豊かにすること、そしてなにより児童・生徒のみなさんに喜んでもらえるような献立になるように気をつけています。

「子どもたちへのメッセージ」

食べることは、生きることです。身体だけではなく、一緒に食べる人、周りの環境、おいしいと思う気持ちを大切に、心にも栄養が届いてほしいですね。



栄養教諭 田坂 美世さん