



全国学校給食週間！



オオサカ名物を給食で



毎年1月24日～30日は全国学校給食週間として、学校給食の重要性や歴史、意義や役割について理解と関心を深めるための期間です。

藤井寺市柏原市学校給食センターでは、大阪の文化や伝統について関心を深めてもらうため、大阪ならではの食べ物を給食メニューに取り入れました。

詳しくはホームページをご確認ください。



問合せ 魅力発信課 (3階@番窓口) ☎939・1051

かす汁、たこ焼き、 豚肉と水菜のポン酢炒め



- ①かす汁 近畿地方を中心に食べられる酒かすが入った汁物。給食では、子どもでも食べやすいように、ほんのり優しい味付けに。
- ②たこ焼き 大阪の粉もん文化を代表するたこ焼きを、給食では揚げて提供。
- ③豚肉と水菜のポン酢炒め 水菜は大阪の冬の食文化として深く根付いてきた野菜。給食では、ポン酢を使ってさっぱりとした炒め物に。



きつねうどん、 米粉のチキンカツ



- ①きつねうどん 大阪船場のうどん店が発祥といわれている。給食では、けずり節と昆布でとった合わせ出汁と、甘辛く煮た油揚げを別缶で持っていく、食べる直前にうどんに入れることでより美味しく食べてもらう工夫をして提供。
- ②米粉のチキンカツ 大阪名物の串カツをイメージ。給食では小麦を使っていない米粉のチキンカツにソースをかけて提供。



くじらのノルウェー風



- ①くじらのノルウェー風 大阪や神戸の学校給食で昭和中期に親しまれた揚げたくじら肉に、ケチャップ、ウスターソース、砂糖などのタレを絡めた甘辛いメニュー。給食では、赤肉1級というきめ細やかで臭みのない高品質な赤身肉を使用。



かやくごはん、キャベツつくねのお好み焼き風、 大阪しろなの煮びたし



- ①かやくごはん 漢方で主成分を補う薬を「加薬」と呼んだことが由来で、薬問屋が多かった大阪でこの名前が誕生したとされている。給食の「かやくごはん」は出汁の香りが良く絶品。
- ②キャベツつくねのお好み焼き風 キャベツつくねを大阪名物のお好み焼き風にして提供。
- ③大阪しろなの煮びたし 大阪しろなは、江戸時代から大阪で多く作られている野菜で、「なにわの伝統野菜」のひとつ。給食では、出汁のうま味たっぷりの煮びたしを提供。



関東炊き、 大寅の野菜かきあげ天



- ①関東炊き おでんのこと。関東で広まったおでんが、関西に伝わったため関東炊きと呼ばれるようになったとされている。給食では、約450kgのじゃが芋を1つ1つ包丁で切って使用。
- ②大寅の野菜かきあげ天 柏原市に工場がある老舗蒲鉾メーカーの大寅蒲鉾^{たいとらかまぼこ}さんが、毎年給食センターのリクエストに応じて手がけるオリジナルの天ぷらを使用。

