



令和4年度がスタートしました。今年度も安心安全でおいしい給食を提供したいと思います。今日は、「さわらの西京焼き」など京都府の伝統的な料理を提供した「食育の日献立」や、木津南中学校3年生のアイデアによる市内産たけのこと青ねぎを使った地産地消メニュー、抹茶味の揚げパンなどを提供した「八十八夜献立」のほか、児童生徒に特に好評だった献立を紹介します。

4月の行事食
八十八夜献立

- A 献立 28日
(B 献立は5月6日提供)
抹茶揚げパン
チキンとポテトの
ハーブいため
米粉マカロニの
ミネストローネ
牛乳



木津川市では、古くからお茶の栽培が行われています。八十八夜献立には市内産の抹茶を使用しています。

みんな大好き

人気メニュー①～③

- ①●A 献立 13日
●B 献立 12日
ごはん
揚げ鶏の
レモンしょうゆ漬け
玉ねぎのみそ汁
お祝いちごゼリー
牛乳



お祝いちごゼリーは、小・中学校へは13日、幼稚園へは19日に提供しました。

食育の日献立

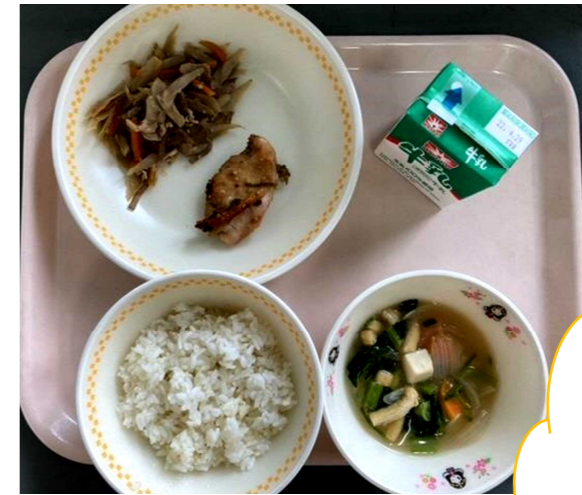
～京都府～

- A 献立 20日
●B 献立 19日
ごはん
さわらの西京焼き
若竹汁
牛乳



西京焼きは、白味噌漬けにした魚を焼いた料理全般をいい、京都の伝統料理と言われています。

- ②●A・B 献立 18日
麦ごはん
鶏肉の七味焼き
きんぴらごぼう
小松菜のみそ汁
牛乳



カミカミメニュー

です。



木津南中学校

地産地消メニュー

- A 献立 27日
●B 献立 26日
ごはん
シェフのきまぐれ
ハンバーグ
～九条ねぎをそえて～
田舎みそ汁
牛乳



木津南中学校の食育授業「地域の食材を使った給食を考えよう」から生まれた地産地消メニューを、給食で提供しました。市内産たけのこと青ねぎを使用。

- ③●A 献立 14日
●B 献立 15日
味付けパン
ポークビーンズ
ごぼうの
ごまマヨサラダ
牛乳

