



木津川市立学校給食センター 献立しょうかい

令和4年度 1月



1月16～20日は全国学校給食週間にちなんだ給食を実施しました。また、木津南中学校2年生が考案した「ねぎとたけのこのチャーハン」と「地域の傑作春巻き」、その他行事食の「正月献立」、「食育の日献立」では山形県の郷土料理を提供しました。また、学校での感想も紹介します。

梅谷大根・春菊

- A献立 17日(火)
- B献立 16日(月)
- ごはん
- 梅谷大根と豚肉の炊いたん
- 春菊のツナマヨ和え
- 牛乳



旬の食材の春菊の苦味が
感じられ良かったです。

全国学校給食週間 ～木津川市をまるごと味わおう～

ほうれん草が苦手な子もシチューと
一緒だと食べていました。
水菜のサラダは、くせがなかったからか
残す子がほとんどいなかったです。

ほうれん草・水菜

- A献立 19日(木)
- B献立 20日(金)
- 黒糖パン
- ほうれん草のクリームシチュー
- 水菜のサラダ
- 牛乳



柿

- A献立 16日(月)
- B献立 17日(火)
- ごはん
- 鶏肉の柿ピューレ焼き
- 豚汁
- 牛乳



柿ピューレと鶏肉ってどんなの？って
思っていたのですが柿ピューレが甘くて美味
しかったです。柿が苦手な子も美味しそう
に食べていました。

お茶

- A・B献立 18日(水)
- お茶と鮭の混ぜごはん
- 白身魚のお茶風味パン粉焼き
- すまし汁
- 木津川市産抹茶の大福
- 牛乳



お茶風味の緑のパン粉がお茶→に
がいと感じたり、苦手な子もいまし
たが、新鮮で美味しかったです。
プラスワンの大福も人気でした。

ねぎ・たけのこ

- A献立 20日(金)
- B献立 19日(木)
- ねぎとたけのこのチャーハン
- 鶏肉の九条ねぎソース
- たけのこ入り中華スープ
- 牛乳



鶏肉の九条ねぎソースが美味しく
て大人気でした。チャーハンにはねぎ
とたけのこがこれでもか！と入って
いて美味しかったです。

木津南中2年生考案!! 地産地消献立

- ねぎとたけのこのチャーハン
(A献立 20日(金)、B献立 19日(木)で提供)
- 地域の傑作春巻き

～献立を考えた生徒たちの感想より～

・地域の食材に興味はなかったけれど、みんな
が考えた献立を見て「こんなうまそうなやつで
きるんや」とウキウキしました。これからは地
域の食材をもっと注目したいです。

・メニュー作りはめっちゃ時間がかかりました
が、楽しかったです。みんながこの料理を見て
うれしいかどうか？お腹がすくかどうか？
を考えてみるとパッと思いついた気がします。

- A献立 23日(月)
- B献立 30日(月)
- ごはん
- 八宝菜
- 地域の傑作春巻き
- 牛乳



春巻きは具たくさんで人気でした。
地域の食材はクラスでも話題にして
いました。

