

四季を感じる学校給食

令和6年度は、季節ごとにオール市内産の食材にこだわった献立を提供してきました。子どもたちの感想とともに紹介します。

春

夏

秋

冬



淡路島の食材で給食を作ることができると驚きました。サクラマスの身がやわらかくておいしかったです。



地元で取れたものだけでこんなにおいしい給食が作れるなんて、すごいと思います。これからは、もっと味わって食べたいです！



秋野菜が詰まったカレーでどんな野菜やお肉が入っているか気にしながら食べました。いつものカレーよりおいしい気がします。



南あわじ市には、おいしいものがたくさんあるということがわかりました。南あわじ市のいろいろなものを食べてみたいです。



サクラマスのことは知らなくて、淡路島にはいろいろな食材があることを知りました。いつも給食の時間が楽しみです。



ハモはやわらかくて、骨がないみたいでした。衣はサクッとしていて、ジューシーでびっくりしました！



カレーに入っているお肉とタマネギが甘くてとろとろでした。たぶん、時間をかけて丁寧に作ってくれたんだと思います。



「牛の命」のお話を聞いて、豚や鶏、魚などの命をいただいていることに気づきました。食べ物への感謝を忘れないようにしたいです。

市ホームページで、南あわじ市のおいしい給食をテーマに、地場食材を紹介しています。下記の二次元コードからご確認ください。



給食は愛情と思いを含めた子どもたちへの贈り物。給食を通して子どもたちの健やかな成長に貢献できるよう、今年度は季節に合わせた地域の旬な食材を使った献立を提供させていただきました。子どもたちが給食を楽しんでいる姿や感謝の言葉を受け取るたびに喜びを感じています。

給食を好きな子どもが増えるように、これからも心を込めて給食を提供していきます。

学校給食センター



南あわじの食材を味わう 季節を感じる学校給食

園学校教育課 ☎ 43・5231

▲この日の献立
鯛そぼろ丼、菜の花のおひたし



▲給食の前に食育授業

食缶のふたを開けると、湯気と一緒に立ちのぼる給食の香り。皆さんには、どんな学校給食の記憶があるでしょうか？毎日楽しみにしていた給食。大好きだったあのメニュー。友だちと笑いながら食べた時間。学校給食の時間は、現在でも、子どもたちの学校生活の楽しみのひとつです。

地元の食材をふんだんに使った献立は、旬の味わいがいっぱい！「昔はこんな給食あったなあ」と懐かしく思いながら、今の子どもたちがどんな給食を食べているのか、一緒にのぞいてみませんか？



▲給食の準備はみんなで協力



▲おいしく「いただきます」