



献立だよい

令和1年度

守口市 中学校給食の魅力づくり “コラボ給食レシピ開発プロジェクト”

2月の給食に、魅力ある中学校給食の提供を目指し、守口市教育委員会と学校法人大阪国際学園がコラボレーションして作った給食が登場します。平成29年度から全中学校で実施しております。2月のコラボ給食は、下記4日間の日程で実施します。大阪国際大学短期大学部栄養学科栄養士コースの学生たちが、自由な発想で提案したレシピをぜひ食べてみてくださいね！

2月4日(水)

～クリーム煮でぽかぽか！洋食献立～

鶏肉のクリーム煮が主役の洋食献立です。ミネストローネで野菜をしっかり取り入れ、パンとクリーム煮を合わせるなど、食べ合わせも楽しめます。デザート感覚のりんごコンポートで最後までおいしく味わえます。



2月9日(月)

～野菜をたくさん食べる給食～

1食で一日に必要な野菜の摂取量の1/3以上がとれる、野菜たっぷり献立です。野菜が苦手な生徒も食べやすいよう、いろいろな味付けで楽しめる工夫をしています。最後はオレンジゼリーでさっぱりと！



2月6日(金)

～からだづくり応援！お魚献立～

さばのカレーソテーとちりめんじゃこを使った小松菜のおかかあえで、しっかり魚をとり入れています。

野菜がたっぷりの煮物やお味噌汁もそろった、魚も野菜もとれる和食献立です。



2月13日(金)

～ボリュームたっぷり満腹給食～

旬のおいしさがギュッと詰まっている献立です。鶏肉や卵の食べごたえ、雪見だいこん汁のほっとする温かさを楽しんでください。

ボリュームも栄養も満点なので、これを食べれば勉強も運動も頑張れるはずです！

