



献立だより

令和5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月の給食では、魅力ある中学校給食の提供を目指し、学校法人大阪国際学園と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、毎年好評いただいています！今年は、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5日(月)～ジブリ飯～

ビーフシチュー/鮭のムニエル/豆腐とツナのサラダ/オレンジゼリー

今日の献立は「ジブリ飯」です。ジブリの映画をテーマにしたメニューで、自分がジブリの世界に入ったような気分になれる、「おいしく」「楽しい」献立を考えました。それぞれのメニューのシーンを想像しながら楽しんで食べてください。



2月15日(木)～中華料理～

天津飯/海鮮炒め/中華サラダ/きなこもち

広大な中国では、北京（ぺкин）、四川（しせん）、上海（しゃんはい）、広東（かんどん）の4つの地域によって料理が分かれています。今回のメインである「天津飯」は、日本人向けに作られた中国料理で、もともとは中国の天津市から仕入れた米を用いて作った料理であることが名前の由来といわれています。



献立を考えた学生
からのメッセージ

2月6日(火)～肉料理～

甘辛ささみ揚げ/根菜サラダ/ほうれん草のゆずポン酢和え/ポトフ風カレースープ

今回の献立は肉料理をメインにしました。皆さんの食欲をそそり、沢山食べたいような味付けにこだわった献立になっているので、色々な味を楽しみながらよく噛んでたくさん食べてください。



2月16日(金)～魚料理～

鮭のクリームソースかけ/あまからカボチャ/レンコンのペペロンソテー/大地の恵みスープ

この献立は、魚料理をメインにしました。色々な種類の野菜を使うことで彩りよく、味にもインパクトをつけました。いろいろな食感を感じることができる献立となっています。

