



献立だより

令和 6 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。今回で 8 回目を迎えるこの“コラボ給食”を、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さんたちが、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（水）～野菜がとれる中華料理～

中華料理で人気のある油淋鶏（ユーリンチー）をメインにした献立です！中華料理は脂質が高くなりがちなので、油淋鶏（ユーリンチー）は揚げずに焼きました。さつまいもは甘く仕上げ、いろいろな味を楽しめるようにしました。見た目、味、食感を楽しみながら食べてください。



2月12日（水）～魚料理～

今日の献立のメインは、たらの香草焼きです。チーズやじゃがいもにも、いろいろな栄養素が含まれています。香草を使い、香りや彩りも工夫しました。見た目、味、食感を楽しみながら食べてください。



2月6日（木）～スタミナがつく肉料理～

スタミナをつけて冬を乗り越えられるよう、メイン料理ににんにくを加えました！香りだけでも食欲をそそり、たくさん食べたいような味付けに仕上がっています。様々な野菜を使用しているため彩りも良く、見た目でも楽しみながら食べられる献立になっています。



2月13日（木）～肉料理～

今回の献立はちょっと変わった肉じゃがです。和食の味付けが一般的な肉じゃがを、今流行りの「韓国料理」をモチーフにしてアレンジした味付けにしました。皆さんの食欲をそそる献立になっています。

