



## 入学祝いの祝膳献立

正門をくぐり、新生活に心躍らせながら入学してくる子どもたちを迎える祝膳献立。  
黄金色に輝くメインに赤米と紅白餅を添えて豪華に。

### ハレの日のひと品に 鮭の黄金焼き

見た目も美しく、春の門出にふさわしい鮭料理。ソースにマヨネーズとチーズを加え、子どもたちが喜ぶ味に仕上げています。【レシピ P37】



### お献立



- 赤米ごはん
- 鮭の黄金焼き
- 菜の花のごま和え
- 紅白団子汁
- 水ようかん

### お祝いの席にぴったり 紅白団子汁

ビーツの色素で色づけた可愛い紅白餅が、めでたさを演出。紅白の意味も伝えて、子どもたちの心を育みます。【レシピ P41】

### ほろ苦さを楽しんで 菜の花のごま和え

春を告げる菜の花は色よくゆでて、緑を鮮やかに。ほんのり感じる苦みもあえて抜き切らず、自然なおいしさを味わいます。【レシピ P33】

### 桜の塩漬けで春らしく 水ようかん

小豆からしっかり炊いてつくる口当たりなめらかな水ようかん。時には和菓子も添えて、日本の味を伝えています。【レシピ P45】

# 潮見中学校の給食は、世界に羽ばたく力を育てます



潮見中学校

富永 治美 栄養教諭

いち早くオープンを導入し、40年も前から焼物が献立に入っている芦屋の給食。市内のおいしいお店のシェフたちにもプロならではのアドバイスや味つけのヒントをいただきながら、日々子どもたちに愛される給食をつくっています。残食はほとんどありませんが、3年生が部活を引退する秋や新入生が入学する春などは、量を調節することも。また、給食時間にクラスを回ったり、意見箱を設置し、生徒たちの本音を集め調理師さんと一緒に試行錯誤しています。生徒たちが今後「世界の中で活躍する地球人」としてさまざまな食材や料理を受け入れられる人になれるよう、オリンピック開催国の料理などワールドワイドな献立にも挑戦しています。忙しい毎日だからこそ大切にしたい「食」。ぜひ料理をつくる楽しさを「親子」で味わってみてください。

## いつもおいしい給食をつくってくれる 潮見中学校の調理師さん

毎日、笑顔と元気な明るい声が絶えない潮見中学校の調理師さん。生徒たちにも親のような愛情を持っていつも調理に励んでいます。だし汁も、日本料理の料理人さん直伝のレシピを使い、今まで以上においしい一流店さながらの本格的な味わいをキープ。そんな調理師さんの愛情のこもった給食を食べて、子どもたちは健やかに育っています。

子どもたちに  
人気の  
メニュー



牛めし  
きなこパン  
豚汁



①手を合わせて、「ごちそうさまでした!」。②ちらしずしをおいしくする錦糸卵も手づくり。③給食当番も食育活動の一つです。④残らないようにおかずを均等に配分中。⑤きっちりと手洗いをして食中毒対策につとめています。

