



夏色をちりばめたワクワク献立

食欲が落ちやすい夏の献立には、見た目の楽しさもプラス。
カラフルな夏野菜もたっぷりと、スープには可愛いリボンパスタを浮かべました。

ふわふわジューシー フレンチトースト

子どもたちが待ち焦がれる大人気のメニュー。卵をしっかりしみこませ、ふわふわの食感に仕上げています。
【レシピ P39】

まるでカフェ飯 鶏肉のソテー ラタトゥイユソース添え

シンプルな鶏肉のソテーも、色鮮やかなラタトゥイユソースをかけることでワンランク上のオシャレなメインに早変わり。【レシピ P34】



お献立

フレンチトースト
鶏肉のソテー
ラタトゥイユソース添え
ミックスビーンズ
サラダ
コロコロスープ

食物繊維をプラス

ミックスビーンズサラダ

不足しがちな食物繊維をおぎなえるよう、ミックスビーンズをサラダにチョイス。豆嫌いな子でもパクパク食がすすみます。【レシピ P33】

女の子に大人気

コロコロスープ

リボンパスタやさいの目切りにした野菜を入れ可愛らしさを演出。食欲の落ちる夏にぴったりなひと品です。
【レシピ P43】

山手小学校の給食は、子どもたちの意見をしっかり反映



山手小学校

尾本 瑛子 管理栄養士

子どもたちは、食のことをよく分かっています。だからこそ、大人の一方的な考えで献立を決めるのではなく、給食時間に教室を回ったり、各クラスにひとことコメントをお願いするなどして子どもたちの意見や感想を大切に、毎月の献立に役立てています。四季のうつろいや日本の文化を楽しみながら学べることも食の素晴らしいところです。行事食や郷土料理も積極的に取り入れ、また調理師さんと一緒に試作を重ねながら新作メニューにも挑戦しています。ジャムやふりかけ、そのほかのものも市販の物を買えば作業は楽になりますが、かえて高くつき、ほかの食材に影響が出ることに。先生方や児童たちがこぞって「おいしい!」と言ってくれる芦屋の給食の秘密は、徹底的にごだわったこの手づくりならではのやさしい味わいにあるのだと思っています。

いつもおいしい給食をつくってくれる 山手小学校の調理師さん

新作メニューの開発にも意欲的に取り組んでいる山手小学校の調理師さん。なぜ好きなのか、なぜ苦手なのか、子どもたちの意見を大切に受け止め、残食率ゼロを目指しています。台風で給食がなくなった時、「一生懸命つくっていた給食の先生たちがかわいそう」と子どもたちが心配してくれたことも。調理師さんの愛情は、給食を通してしっかりと伝わっています。

子どもたちに
人気の
メニュー



くじらのこはく揚げ
カレーライス
牛めし



① デザートをラッピングして、楽しい演出をプラス。② 調理師さんも教室に足を運び、子どもたちの反応をチェック。③ 大量の材料を炒める作業もお手の物。④ この日は翌日の音楽会を応援するメニュー。ケーキも手づくり。⑤ 尾本先生は教室を回って情報収集。

