# 2025年

# 神戸市中学校給食

## 親子給食



牛乳は毎回ついています

			MHHH		Ŧ .00
	<b>3</b> 月	<b>4</b> ビタミン豊富な	<b>5</b> 鶏肉とレバーをケチャップや 水 カレー粉でスパイシーに	6 牛どんどんを 木 ご飯にのせて牛どんに	7 細長い形がまるで刀のよう 金 「秋刀魚」は秋の味覚
	文化の日	で ミニゼリー(アップル) いんげんのピリ辛炒め まぐろと ひじきの煮物	鶏肉の スパイシー煮 プライビーンズ ポテトスープ	甘辛ごぼう 牛どんどん 沢煮椀	さんまのかば焼 いんげんのおかかあえ ではん 塩こうじ汁
	10 ジュリエンヌはフランス語で 細いせん切りのこと	11 甘辛味の肉みそを ごはんにのせて	12 兵庫県のデュラム小麦を 水 使ったスパゲティ	13 アイリッシュシチューは アイルランドの煮込み料理	14 かじきには成長期に大切な 鉄分・カルシウムが豊富
	煮込みハンバーグ	わかさぎの 肉みそどん 古酢づけ の具	ブライドこうや	カリポリ フィッシュ ソテー	ひじきの煮物
	プロリエンヌ スープ スライスチーズ	鶏肉のしょうが汁	小型パン クリーム スパゲティ	米粉入り アイリッシュ シチュー	窓はん 鶏肉の うま煮 ふりかけ(さけウェット)
4	17 揚げたさつまいもと はちみつで秋のデザート	<b>18</b> 今日のみそ汁は 火 神戸市産みそを使っています	19 コチジャンの甘辛味が特徴の	20 和風だしのうま味が 効いたカレーうどん	21 地元食材の恵みがたっぷり 金 兵庫県特産給食
				はちみつレモンゼリー	<b>で</b> ゆずゼリー
	ハニーポテト	豚肉のれんこんのしょうが焼たつた揚げ		牛肉入りきんぴら	小松菜 コロッケ 鶏そぼろ煮
	ごばん 五目タンメン ふりかけ(のり)	ではんかと対	ではん 野菜スープ	ではん カレーうどん	ぎょう チンゲン菜の スープ
	24	<b>25</b> 大根のうま味と栄養が		27 みその風味の中に広がる	28 秋の味覚を味わおう
	→ 振替休日*	火 凝縮した切干し大根 切干し大根の ミートボールの あんかけ ツナ炒め (2コ)		木 さつまいもの甘味とうま味 たらの なんばんづけ 煮びたし	金 具だくさんのきのこスープ

ではん)

肉と野菜の

うま煮

ごはん

大豆入り チキンカレー

**ਿੱਟ**ੀਫੋん

さつま汁

ごはん

"" のりつくだ煮

きのこスープ

11月23日は「勤労感謝の日」です。日々の食事は、自然の恵みや多くの人の勤労に支えられて成り立っています。給食も、多くの人たちの手によって作られています。「残さず味わって食べる」「食器をていねいにあつかう」「心をこめてあいさつをする」など、感謝の気持ちをもって給食を大切にいただきましょう。

11月の給食には、季節の食材を使った[ハニーポテト(さつまいも)]や「きのこスープ(しめじ・えのき・しいたけ)」、新料理の[フライドこうや]、BE KOBE農産物(こうべ旬菜)[チンゲンサイ][キャベツ]と[小松菜コロッケ(兵庫県産小松菜)][ゆずゼリー(兵庫県産ゆず)]を使った『**兵庫県特産給食**』をとり入れています。

#### 給食で食べる地場産物



給食で使っている、地域で採れた食材の動画や取材レポートを掲載しています。



# 給食を通して地産地消の良さを知ろう。

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取組です。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むと共に、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

#### 地産地消の良さとは?



新鮮な旬の味覚を味 わうことができる。



作っている人の顔が 分かり、安心感が得 られる。



地域経済の活性化につながる。



農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる。



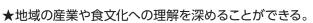
運ぶ距離が短くなり、 エネルギーやCO₂排 出量が削減でき、環 境に優しい。

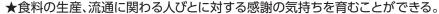


SDGs (持続可能な開発目標) の達成に 貢献できる。



### 学校給食に地場産物を活用する効果





★学校と地域との連携・協力関係を築くことができる。



を 食品を選ぶ際は、 産地や生産者を 意識してみませんか?