令和８年　12月　枚方市 中学校給食 献立表

枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月	火	水	木	金
☆ 星マークの日は アレルギー対応食があります。 ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。 ※申込には、申請書と学校生活管理指導表の提出が必要です。	1 ①白身魚のフライ（ノンエッグタルタルソース） ②キャベツのガーリック炒め ③ミネストローネ ■食パン ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 836kcal ○たんぱく質 32.9g ○脂質 35.7%	2 ①マーボー豆腐 ②かぶとツナのサラダ ③りんご ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 34.1g ○脂質 27.3%	3 ①寒い冬を乗り越えろ! 大根と厚揚げのゴマ味噌煮 ②ししゃも ③じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 33.5g ○脂質 25.6%	4 ①ちくわの磯辺揚げ ②じゃこ入りきんぴら ③白菜の塩昆布炒め ④里芋のそぼろ煮 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 32.8g ○脂質 25.8%
7 ①焼き魚（鮭）あんかけソース ②ビーフン炒め ③すき焼き ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 832kcal ○たんぱく質 42.5g ○脂質 25.0%	8 ①豚肉の生姜焼き ②ボイル野菜(もやし) ③小松菜の煮びたし ④お事汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 802kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 27.2%	9 ①けんちん揚げ ②人参シリシリ ③玉ねぎのおつゆ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 818kcal ○たんぱく質 26.9g ○脂質 31.4%	10 ①トマトソースチキンハンバーグ ②小松菜のオイスターソース炒め ③ジュリエンヌスープ ④ガトーショコラ ■ご飯 ■飲むヨーグルト ○エネルギー 854kcal ○たんぱく質 27.2g ○脂質 18.4%	11 ①わかさぎのねぎダレ ②春雨の炒め物 ③かぶのすりながし ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 30.4g ○脂質 24.6%
14 ①焼きとり ②れんこんの炒め物 ③ほうれん草のごま和え ④とうふのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 794kcal ○たんぱく質 38.2g ○脂質 24.3%	15 ①ヒレカツ（小袋ソース） ②チンゲン菜とツナの炒め物 ③スープ煮 ■ご飯 ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 823kcal ○たんぱく質 31.6g ○脂質 30.4%	16 ①米粉の冬野菜カレー ②ブロッコリーのサラダ（フレンチドレッシング） ③フルーツポンチ（みかん・りんご） ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 819kcal ○たんぱく質 27.1g ○脂質 21.8%	17 ①えびしゅうまい ②いかと厚揚げのチリソース ③中華コーンスープ ■ご飯 ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 795kcal ○たんぱく質 33.0g ○脂質 22.1%	18 ①赤魚の野菜あんかけ ②クーブイリチ ③うずら卵入り赤味噌おでん ■ご飯 ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 37.8g ○脂質 26.5%
21 ①オムレツ ②コロコロソテー ③キャベツのカレーソテー ④ポークビーンズ ■ご飯 ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 792kcal ○たんぱく質 29.7g ○脂質 22.4%	22 ①鰆の柚子みそかけ ②白菜のおかか炒め ③れんこんのきんぴら ④けんちん汁 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 785kcal ○たんぱく質 35.2g ○脂質 24.0%	23 ①まぐろのノルウェー風 ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④いんげん豆のクリームスープ ■うずまきパン ■牛乳 ☆アレルギー対応あり ○エネルギー 898kcal ○たんぱく質 44.6g ○脂質 30.0%		

＊枚方市の中学校給食のアレルギー対応について

★基本食 ・アレルゲンを含むおかずは色分けをして表記しています。

卵　乳　えび　小麦

★アレルギー対応食 ・基本食で上記アレルゲンの使用がある場合は、**代替献立**を提供しています。

★基本食・アレルギー対応食共通

・上記以外の8大アレルゲンである、**そば・落花生・かに・くるみの使用はありません。**

・使用するしょうゆには、原材料に小麦・大豆が含まれていますが、これについては記載していません。

＜アレルギー対応献立＞　※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

1	15	17	18	21
①白身魚のフライ（小麦なし）（ノンエッグタルタルソース） ②キャベツのガーリック炒め ③ミネストローネ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 815kcal ○たんぱく質 27.7g ○脂質 30.8%	①米粉ヒレカツ（小袋ソース） ②チンゲン菜とツナの炒め物 ③スープ煮 ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 831kcal ○たんぱく質 31.4g ○脂質 29.9%	①おさかなナゲット ②いかと厚揚げのチリソース ③中華コーンスープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 828kcal ○たんぱく質 31.8g ○脂質 25.9%	①赤魚の野菜あんかけ ②クーブイリチ ③うずら卵なし赤味噌おでん ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 825kcal ○たんぱく質 37.4g ○脂質 25.0%	①ポークウインナー ②コロコロソテー ③キャベツのカレーソテー ④ポークビーンズ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー 863kcal ○たんぱく質 32.1g ○脂質 29.1%

23
①まぐろのノルウェー風 ②粉ふき芋 ③チンゲン菜のソテー ④いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳 ○エネルギー855 kcal ○たんぱく質 40.3g ○脂質 24.0%

アレルギー対応献立は、赤字で示しています。

12月分の予約について

★インターネット予約：11月1日（日）～ 11月20日（金）

★マークシート予約（学校へ提出）：11月1日（日）～ 11月13日（金）

※自動予約（在校時一括予約）を申込みされた方も、事前入金が必要です。
残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、11月20日（金）です。

予約注文はこちらから!⇒

12月22日は「冬至」です。

冬至は、一年で最も太陽の出ている時間が短くなる日です。この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから「一陽来復（いちようらいふく）」（冬が終わり、春になること）とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱くなると人間の運気も衰えると考えていたことから、冬至の日にかぼちゃや小豆を食べて力をつけ、柚子湯で身を清めて幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります。22日（火）の給食では、「ん」のつく、『けんちん汁』と『れんこんのきんぴら』を提供します。


にんじん


れんこん


なんきん


ぎんなん


かんてん


きんかん

■お問い合わせ■　枚方市教育委員会 おいしい給食課　電話 050-7105-8030　kyushok@city.hirakata.osaka.jp

令和8年12月　使用食材一覧・アレルギー情報



諸事情により、
使用食材の数量を
変更する場合があります。

1日（火）　食パン・牛乳	2日（水）　ご飯・牛乳	3日（木）　ご飯・牛乳	4日（金）　ご飯・牛乳
①白身魚のフライ（ノンエッグタルタルソース）：メルルーサフライ、揚油、ノンエッグタルタルソース ②キャベツのガーリック炒め：ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ミネストローネ：ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、カリフラワー、ダイストマト缶、トマトピューレ、赤ワイン、とりがらスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油	①マーボー豆腐：豚ミンチ肉、冷凍豆腐、土生姜、にんにく、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みそ、豆板醤、とりがらスープ、ひまわり油、澱粉 ②かぶとツナのサラダ：ツナフレーク、かぶ、人参、小松菜、ひまわり油、塩、こしょう、こいくち醤油、さとう、ひまわり油 ③りんご：りんご	①寒い冬を乗り越えろ!大根と厚揚げのゴマ味噌煮：豚肉かたロース、大根、一口厚揚げ、人参、玉葱、青葱、すりごま、ねりごま、塩、こしょう、オイスターソース、みそ、こいくち醤油、さとう、澱粉、とりがらスープ、料理酒、ひまわり油 ②ししゃも：ししゃも ③じゃがいももちのおつゆ：人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃがいももち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩	①ちくわの磯辺揚げ：ちくわ、あおさ粉、米粉、塩、揚油 ②じゃこ入りきんぴら：ちりめんじゃこ、ごぼう、つきこんにゃく、人参、さとう、うすくち醤油、みりん、ひまわり油、ごま油 ③白菜の塩昆布炒め：焼豚、白菜、小松菜、人参、塩、こしょう、塩昆布、うすくち醤油、ひまわり油 ④里芋のそぼろ煮：牛ミンチ肉、玉葱、人参、里芋、すりみだんご、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節
▼アレルギー情報▼ ①小麦、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉 ■食パン：小麦、乳	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆 ③りんご	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉、大豆、ごま ③さば	▼アレルギー情報▼ ②ごま ③豚肉 ④さば、牛肉
7日（月）　ご飯・牛乳	8日（火）　ご飯・牛乳	9日（水）　ご飯・牛乳	10日（木）　ご飯・飲むヨーグルト	11日（金）　ご飯・牛乳
①焼き魚（鮭）あんかけソース：鮭、塩、こしょう、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ②ビーフン炒め：焼豚、ビーフン、人参、チンゲンサイ、干椎茸、さとう、うすくち醤油、とりがらスープ、ごま油 ③すき焼き：牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、糸こんにゃく、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油	①豚肉の生姜焼き：豚肉かたロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②ボイル野菜(もやし)：緑豆もやし、人参 ③小松菜の煮びたし：うす揚げ、キャベツ、小松菜、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④お事汁：人参、ごぼう、板こんにゃく、大根、里芋、小豆、青葱、みそ、削り節	①けんちん揚げ：白和え用豆腐、ちくわ、ごぼう、人参、青葱、つきこんにゃく、ひじき、米粉、澱粉、さとう、こいくち醤油、塩、揚油 ②人参シリシリ：ツナフレーク、玉葱、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③玉ねぎのおつゆ：糸かまぼこ、人参、玉葱、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、削り節	①トマトソースチキンハンバーグ：チキンハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、澱粉、ひまわり油 ②小松菜のオイスターソース炒め：ボンレスハム、人参、小松菜、切干大根、オイスターソース、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ジュリエンヌスープ：ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、とりがらスープ、豚骨スープ、ひまわり油 ④ガトーショコラ：ガトーショコラ	①わかさぎのねぎダレ：わかさぎ、塩、澱粉、揚油、青葱、土生姜、にんにく、さとう、米酢、こいくち醤油、ひまわり油 ②春雨の炒め物：焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、チンゲンサイ、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③かぶのすりながし：鶏団子、人参、かぶ、冷凍豆腐、水菜、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、料理酒、みりん、澱粉、ゆず果汁、削り節、出し昆布
▼アレルギー情報▼ ①さけ ②鶏肉、豚肉、ごま ③牛肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、大豆 ④さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③さば	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉 ④大豆 ■飲むヨーグルト：乳	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆
14日（月）　ご飯・牛乳	15日（火）　ご飯・牛乳	16日（水）　ご飯・牛乳	17日（木）　ご飯・牛乳	18日（金）　ご飯・牛乳
①焼きとり：鶏肉もも、鶏団子、白葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉、ひまわり油 ②れんこんの炒め物：ボンレスハム、れんこん、人参、さとう、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ほうれん草のごま和え：ちくわ、ほうれんそう、白菜、人参、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節 ④とうふのみそ汁：うす揚げ、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、みそ、削り節	①ヒレカツ（小袋ソース）：ヒレカツ、揚油、小袋ソース ②チンゲン菜とツナの炒め物：ツナフレーク、チンゲンサイ、たけのこ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③スープ煮：ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節	①米粉の冬野菜カレー：牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、れんこん、里芋、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、ひまわり油、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりがらスープ、米粉 ②ブロッコリーのサラダ（フレンチドレッシング）：ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、人参、ホールコーン、フレンチドレッシング ③フルーツポンチ（みかん・りんご）：みかん缶、りんご缶、三色ゼリー	①えびしゅうまい：えびしゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②いかと厚揚げのチリソース：いか、一口厚揚げ、人参、玉葱、たけのこ、青葱、さとう、うすくち醤油、トマトケチャップ、豆板醤、澱粉、ひまわり油 ③中華コーンスープ：ボンレスハム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、青葱、塩、こしょう、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ、澱粉、ひまわり油、ごま油	①赤魚の野菜あんかけ：赤魚、塩、こしょう、澱粉、揚油、玉葱、人参、小松菜、こいくち醤油、さとう、みりん、削り節、澱粉 ②クーブイリチ：焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③うずら卵入り赤味噌おでん：鶏肉もも、人参、大根、ちくわ、うずら卵、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、赤みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ②豚肉 ③さば、ごま ④さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉 ③さば、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉 ③りんご	▼アレルギー情報▼ ①えび、小麦、豚肉 ②いか、大豆 ③鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③卵、さば、鶏肉、大豆
21日（月）　ご飯・牛乳	22日（火）　ご飯・牛乳	23日（水）　うずまきパン・牛乳
①オムレツ：オムレツ ②コロコロソテー：むき枝豆、人参、ホールコーン、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツのカレーソテー：ボンレスハム、人参、玉葱、キャベツ、塩、こしょう、こいくち醤油、カレー粉、ひまわり油 ④ポークビーンズ：豚肉、ベーコン、白いんげん豆、玉葱、人参、じゃがいも、ダイストマト缶、トマトケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、とりがらスープ、さとう、塩、こしょう、ひまわり油、米粉	①鰆の柚子みそかけ：さわら、塩、料理酒、土生姜、さとう、みりん、白みそ、みそ、ゆず果汁、こいくち醤油、料理酒、澱粉 ②白菜のおかか炒め：白菜、人参、かつおぶし、こいくち醤油、みりん、ひまわり油 ③れんこんのきんぴら：さつまあげ、れんこん、人参、つきこんにゃく、ごま、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ④けんちん汁：うす揚げ、人参、ごぼう、里芋、板こんにゃく、冷凍豆腐、干椎茸、青葱、こいくち醤油、塩、ごま油、削り節	①まぐろのノルウェー風：まぐろ、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②粉ふき芋：じゃがいも、塩、こしょう、あおさ粉 ③チンゲン菜のソテー：ボンレスハム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④いんげん豆のクリームスープ：ベーコン、玉葱、人参、カリフラワー、白いんげん豆ペースト、パセリ、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、とりがらスープ、ひまわり油
▼アレルギー情報▼ ①卵 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①大豆 ③ごま ④さば、大豆、ごま	▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④乳、鶏肉、豚肉 ■うずまきパン：小麦、乳

お事汁（ことじる）　8日

「お事汁」は、12月8日、2月8日の「事八日（ことようか）」に、無病息災を祈って食べる、野菜たっぷりのみそ汁です。基本の食材として、里芋、大根、にんじん、ごぼう、こんにゃく、小豆の6種類の具材が入っています。材料は地域によっても違いますが、魔よけの意味があるといわれている**小豆**を、必ず入れるのが特徴です。



<アレルギー対応献立>

1日（火）　ご飯・牛乳	15日（火）　ご飯・牛乳	17日（木）　ご飯・牛乳	18日（金）　ご飯・牛乳	21日（月）　ご飯・牛乳
①白身魚のフライ（小麦なし）（ノンエッグタルタルソース）：白身魚のフライ（小麦なし）、ノンエッグタルタルソース、揚油 ②キャベツのガーリック炒め：ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ミネストローネ：ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、ホールコーン、カリフラワー、ダイストマト缶、トマトピューレ、赤ワイン、とりがらスープ、豚骨スープ、塩、こしょう、うすくち醤油	①米粉ヒレカツ（小袋ソース）：ヒレカツ（米粉）、揚油、小袋ソース ②チンゲン菜とツナの炒め物：ツナフレーク、チンゲンサイ、たけのこ、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③スープ煮：ベーコン、カットウインナー、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節	①おさかなナゲット：おさかなナゲット、揚油 ②いかと厚揚げのチリソース：いか、一口厚揚げ、人参、玉葱、たけのこ、青葱、さとう、うすくち醤油、トマトケチャップ、豆板醤、澱粉、ひまわり油 ③中華コーンスープ：ボンレスハム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、青葱、塩、こしょう、うすくち醤油、とりがらスープ、豚骨スープ、澱粉、ひまわり油、ごま油	①赤魚の野菜あんかけ：赤魚、塩、こしょう、澱粉、揚油、玉葱、人参、小松菜、こいくち醤油、さとう、みりん、削り節、澱粉 ②クーブイリチ：焼豚、人参、たけのこ、細切り昆布、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、ひまわり油 ③うずら卵なし赤味噌おでん：鶏肉もも、人参、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、赤みそ、削り節	①ポークウインナー：ポークウインナー ②コロコロソテー：むき枝豆、人参、ホールコーン、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツのカレーソテー：ボンレスハム、人参、玉葱、キャベツ、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油、カレー粉 ④ポークビーンズ：豚肉、ベーコン、白いんげん豆、玉葱、人参、じゃがいも、ダイストマト缶、トマトケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、とりがらスープ、さとう、塩、こしょう、ひまわり油、米粉
▼アレルギー情報▼ ①大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、豚肉	▼アレルギー情報▼ ②いか、大豆 ③鶏肉、豚肉、ごま	▼アレルギー情報▼ ①さば ②豚肉 ③さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉
23日（水）　ご飯・牛乳
①まぐろのノルウェー風：まぐろ、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚油、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう ②粉ふき芋：じゃがいも、塩、こしょう、あおさ粉 ③チンゲン菜のソテー：ボンレスハム、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④いんげん豆の豆乳スープ：ベーコン、玉葱、人参、カリフラワー、白いんげん豆ペースト、パセリ、豆乳、塩、こしょう、とりがらスープ、ひまわり油
▼アレルギー情報▼ ③豚肉 ④鶏肉、豚肉、大豆

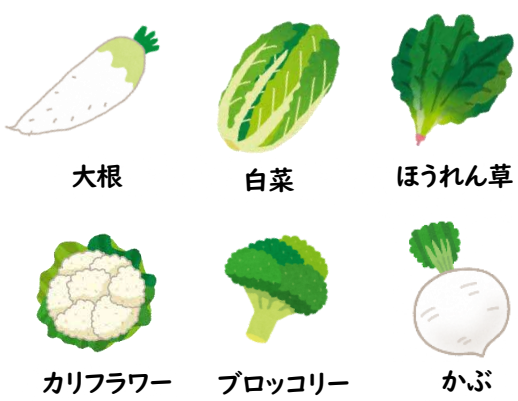
◆アレルギー情報は、特定原材料 28品目の使用の有無を記載しています。
（しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません）。
◆揚油はなたね油を使用しています。
◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
◆**3日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。11日の「わかさぎ」には、魚卵が入っている場合があります。**
加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、
「食品の配合割合一覧表」を用意しています。
（ホームページからダウンロード可）。

配合割合一覧表はこちらから！ ⇒

冬野菜を食べよう！

冬野菜は、寒さで凍ることがないよう、細胞に糖を蓄積する働きがあり、糖度の高い野菜がたくさんあります。食べたときに、冬野菜は甘くておいしいと感じるのは、このためです。また、ビタミンやカロテンなどの栄養価を多く含む冬野菜は、免疫力を高め風邪の予防にも効果があるといわれています。いいことづくしの冬野菜、煮物や鍋など、体が芯から温まる料理に使って、寒い冬を乗り切りましょう。

12月の給食にも、冬野菜がたくさん登場します。



枚方市学校給食コンテスト入賞作品

2025年8･9月に募集した第7回枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します。

募集したテーマは「旬の食材を使った、ごはんに合うおかず」で、12月は入賞作品の1作品を給食としてアレンジして提供します。

**≪寒い冬を乗り越えろ！
大根と厚揚げのゴマ味噌煮≫**
東香里中学校　入賞（12/3）

★生徒のアピールポイント

味噌とすり胡麻を入れることで、風味豊かでこっくりとした味わいになっています。

大根の皮をむくことで、味をしみこみやすくさせました。

(給食では、大根の皮はむかずに提供します。)

■お問い合わせ■　枚方市教育委員会 おいしい給食課　電話 050-7105-8030　kyushok@city.hirakata.osaka.jp