



給食だより

向日市立
第3向陽小学校
令和7年5月

給食がスタートしました！

給食が始まって約2週間がたち、1年生も少しずつ小学校の給食に慣れてきた様子です。毎日「おいしかったよ」「作ってくれてありがとう」など、うれしい声をたくさん聞かせてくれます。給食当番の活動もがんばっています。



給食では、苦手な食べ物や食べ慣れない料理が出ることもあります。食べたことのない料理を目の前にして、最初は「少なめで・・・」と言っていた子が、一口食べてみて、「おいしい」「もっと食べてみたい」とおかわりをすることもあります。このように、給食を通して、子どもたちの食体験が広がるとうれしいです。ご家庭でも、「今日の給食どうだった？」などと話題にしていただけるとうれしいです。

地元産のたけのこを味わいました！



向日市では、農協や教育委員会の協力のもと、「向日市地産地消推進協議会」を設置し、年間を通して地元産野菜を給食に積極的に活用しています。栽培活動でもお世話になっている中埜さんや築坂さんをはじめ、市内の農家の方々に納品していただきます。

4月は、向日市の特産品であるたけのこを給食室で調理し、「たけのこごはん」「たけのこのかか煮」を味わいました。5月は、地元産のキャベツを使用する予定です。また、5月後半には、じゃがいもや玉ねぎも納品される予定です。（※生育状況等によって変更になる場合があります。）

5月5日はこどもの日

こどもの日は、端午の節句とも呼ばれ、子どもたちが元気に成長することを願ってお祝いをする伝統行事です。「ちまき」や「かしわもち」を食べたり、菖蒲をうかべたお風呂に入ったりする風習がよく知られています。給食では、5月2日(金)によもぎを練り込んだ「草もち」を手作ります。あんこも給食室でじっくり炊いて作ります。



世界の料理を味わおう ～タイ編～



タイでは、料理の味つけにスパイスを使うことが多く、1つの料理に甘味、酸味、辛味など、いろいろな味がつめこまれています。また、日本と同じく、米が主食です。タイ米は、日本の米とくらべて細長く、パラパラとした食感が特徴です。

大阪・関西万博の開催にちなんで、
毎月、万博参加国の料理が登場します！

～ガパオライス～

ひき肉と野菜を炒めたタイ料理です。
オイスターソースやバジルを使って味つけし、ごはんのにのせて食べます。

～ヤムウンセン風炒め～

「ヤムウンセン」は酸味のある春雨サラダのことです。給食では、にんにく、レモン汁などを使って炒め物として作ります。



おもな食材と産地 ～資料提供(公財)京都府学校給食会～

牛肉	北海道、青森
豚肉	鹿児島、宮崎、愛知 他
鶏肉	兵庫、宮崎 他
鶏卵	京都
ハム	愛媛、九州 他
ベーコン	愛媛、九州 他

つばす	岩手
さわら	京都
さば	京都
きびなご	長崎
かえりじゃこ	九州 他

大豆	北海道
小豆	北海道
こんにゃく	群馬 他
切干大根	宮崎
よもぎ	山形 他

たまねぎ	長崎 他
じゃがいも	鹿児島 他
にんじん	徳島 他
もやし	岐阜
にら	高知
ねぎ	京都 他
セロリー	静岡 他
ピーマン	宮崎 他

こまつな	京都 他
ほうれんそう	京都 他
えのきだけ	長野
にんにく	青森
しょうが	高知 他
コーン	北海道
パセリ	静岡
さやいんげん	鹿児島 他

今月の向日市産野菜
キャベツ
たまねぎ・じゃがいも(後半から)



※食材の入荷状況により変更になる場合もあります。ご了承ください。