

広がる
出汁の香りで
子どもたちの
1日がスタート!

14校14色 色とりどりの おいしい給食



小金井市の小・中学校には、それぞれ専属の栄養士がいるのをご存知ですか？みんなに笑顔になってもらいたい！と各校工夫を凝らしたメニューを考え、日々子どもたちに作りたての温かい給食を届けています。そんな想いが込められた給食は、どのように作られているのでしょうか。さあ、栄養士と一緒にぞいでみましょう！

小金井市教育委員会 学務課・佐竹

小金井市教育委員会
教育長 大熊雅士

安全 食育

「安全でおいしく温かい給食」を理念とし、手作りを基本に自校方式による調理を行っています。各校に給食調理場があり、出来立ての給食を食べることができます。調理中の香りを感じることで、食について楽しみを生む機会にもなっています。また、全校に栄養士が配置されており、教科や行事と連携した特色ある給食を学校ごとに提供しています。マニュアルや指針等に基づき、安全で安心な給食作りに努めています。

問い合わせ 学務課保健給食係(☎ 042-387-9874)

地産 地消

給食では、地産地消を推進し、小金井市産の地場野菜を多く使用しています。また、地域資源として指定されている特産品のルバーブも旬の時期にジャム等で登場しています。



行事食の紹介

小金井桜～次の100年まで続くよう願いを込めて～

玉川上水沿いに山桜が植えられ、大切にされてきた桜。その小金井桜が国の文化財として昨年、12月9日に名勝指定100周年を迎えました。小金井桜を100年後も残してほしいという願いを込めて、小金井桜献立を作り続け、想いをつなげていきます。



作ってみよう！江戸こがね汁

作り方はこちら

5人分	
鶏もも肉	409
大根大根	509
にんじん	259
ごぼう	259
白菜	759
しんじり菜	259
小松菜	259
なたね油	59
小麦粉	509
水	209
ムロ節	159
(水)	5509
白みそ	179
赤みそ	179

