



がつごう
5月号

いばらきし きゅうしょく
茨木市の給食について

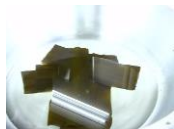


せいぶんむちようせい ぎゅうにゅう ぼん ミリットル
*成分無調整の牛乳です。1本200mL
の飲むヨーグルトに変わることもあります。

*パンの日は毎週水曜日と第1第・3月曜日です。
*ごはんの日は、毎週火・木・金曜日、第2第・4月曜日です。
パン・ごはんの量は低学年・中学年・高学年で違います。



すまし汁・うどんのだしは、こんぶと削り節からとっています。
みそ汁のだしは、煮干しからとっています。



みそは茨木市で作られて
いる龍王みそを使っ
ています。

ハムやベーコン



着色料や保存料など
使っていません。

毎朝牛乳が届けられます。
また、ごはんやパンも届け
られます。



各学校で
調理をして
います。



スチームコンベクションオーブン
で焼きました。



2019年テーマ

せかいりょうり
世界の料理



2020年東京オリンピックが開催されます。給食を通して、世界各国の文化や歴史に触れることを目的とし、各国の料理を給食にとりいれています。

日本料理や日本の食文化があるように、ほかの国にもそれぞれの国の文化があります。どんな料理が出てくるか楽しみにしててください。