

しょくいくだより

令和8年4月
京田辺市学校給食委員会



にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級

おめでとうございます



にゅうがく しんきゅう
入学、進級をむかえ、あた かくねん がっこうせいかつ はじ
新しい学年での学校生活が始まりました。もうすぐ、きゅうしょく はじ
ます。きょう たなべし きゅうしょく しょうかい
京田辺市の給食を紹介します。



こんだて 献立について

- さまざまな食材でいろいろな料理を出す
- 苦手なものも取り入れる
- 旬の食材を使用する
- 噛み応えのある料理を出す
- 行事食を取り入れる

- 素材の味を活かして適塩を目指すなどの工夫
- 地産地消や京田辺市産のお茶を使った献立の提供
- 栄養量は学校給食栄養摂取基準に従って作成

※京田辺市の小学校の給食は同じ献立です。

しゅしょく ふくしょく 主食・副食について

しゅしょく こめ きょう たなべし さん
主食の米は京田辺市産のものを使い、つか がっこう きゅうしょくしつ た
学校の給食室で炊いています。つきに1~2回、パンが登
じょう
場します。

おかずはてづく ちゅうしん
おかずは手作りを中心としています。ふくしょく
副食については、にぼし かつおぶし
煮干し、かつお節などでだしをとって
います。カレーやシチューなどはルウからてづく さかな
手作りする、魚のフライやトンカツなどのころも
きゅうしょくしつ
給食室
で行っています。

きゅうしょく 給食レシピの紹介



きゅうしょく じっさい ていきょう
給食で実際に提供している人気献立を、し
市のホームページにのせています。ざいりょう つく かた
材料や作り方、
てきあ しゃしん しょうかい
出来上がりの写真などを紹介しています。

みぎ にじげん
右の二次元コード、またはリンクからご覧ください。



[小学校給食レシピ | 京田辺市ホームページ](#)

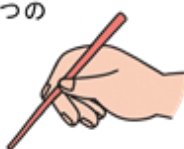
ちょこっと



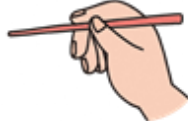
かくにんしてみよう！

かた はしのもち方

①正しいえんぴつの
もち方で
はしを1本もつ。



②はしを「1の字」を書くように
たてにうごかす。



③もう1本のはしを親指のつけねから、
中指とくすり指の間に通す。



④上のはしだけをうごかすように
れんしゅうする。

