

川西市中学校給食センター ※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

川西市の特産品「いちじく」 桧井ドーフィン栽培開始から100年

日本で生産されるいちじくの8割は、「桧井ドーフィン」ですが、日本で最初にこの品種を栽培したのは、川西市であり、今年で100年となります。

3日の酢豚には、川西市の特産品の「いちじく」のペーストを隠し味として使います。いちじくはやわらかく、形がぐずれやすいため、売り物にならないものもあります。そうした実を地元企業がペーストに加工したものを、料理に活用しています。自然な甘みとコクが加わり、ひと味違う酢豚になります。

世界食料デーとさつまいも

16日は、世界の飢餓や食料問題を解決するために国連が定めた日です。さつまいもは栄養価が高く、やせた土地でも育つため、飢餓を救う食材として注目されています。江戸時代には青木昆陽が関東での栽培を広め、多くの人々を飢饉から救いました。秋の味覚を味わいながら、食料の大切さを考えるきっかけにしたいと思います。

いちじくペースト

さつまいも

川西市中学校給食センター ※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

主に体の組織をつく		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
1群	2群	3群	4群	5群	6群
たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC、他	炭水化物	脂質

※「※」は、アレルギー対応を実施する品目（乳（飲用乳を除く）、鶏卵、うずら卵、マヨネーズ、小麦、えび、かに、さば、いか、ごま、さけ、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、落花生、そば、りんご、もも、キウイフルーツ、いくら、くるみ、やまいも、バナナ、カシューナッツ、オレンジ、あわび、マカダミアナッツ、ゼラチン、アーモンド）につけています。

※「塩」の使用について：献立の材料名欄に記載されていないくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。

※ 精白米については、残食量をみながら1人あたり87g～100gで炊飯しています。