

4月給食たより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2026年4月号

あたたかな春の陽ざしに包まれて、新しい学年での生活が始まりました。
毎日の食事は、みなさんの健康を支えています。心も体も大きく成長するために、
毎日の食事を大切にしましょう。

広陵町・香芝市共同中学校給食センターの紹介



広陵町と香芝市の中学校給食は、「広陵町・香芝市共同中学校給食センタースマイル」で作り、配送しています。広陵町2校、香芝市4校、合わせて約3,500食分を調理しています。調理・配送・配膳員合わせて約60名の方が働いています。

主食

・ごはん…月・火・木・金曜日（週4回）

給食センターには、県内でも珍しい連続炊飯機があり、炊きたての白ごはん、わかめごはん、混ぜごはんなどを提供します。米は、不足しがちなビタミンB1を補うため、ビタミン強化米を配合した奈良県産のヒノヒカリを100%使用しています。

・パン…水曜日（週1回）

規格パンと米粉パンを中心に提供します。地産地消の観点から、奈良県産の小麦を10%使用しています。また、奈良県産の米粉を使った米粉パンも、もちもちとした食感でとても人気があります。



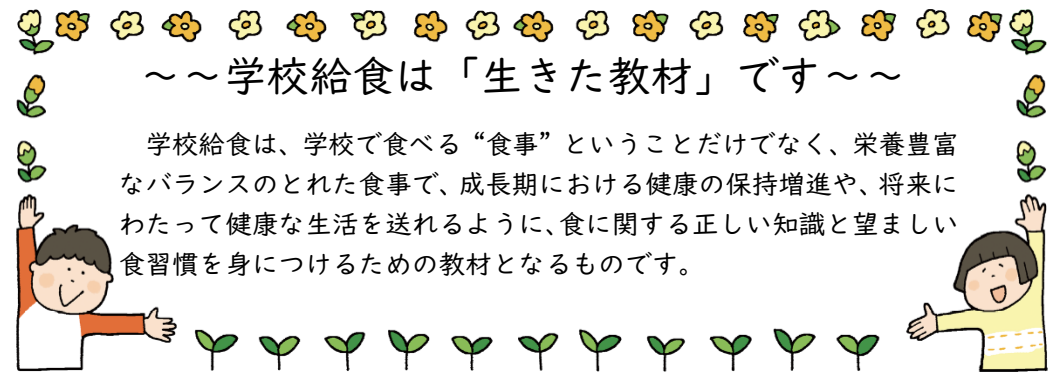
牛乳

毎日1本（200ml）付きです。普段の食事で不足しがちなカルシウムがたくさん含まれています。

おかずについて

主食（ごはんまたはパン）に合わせて、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、焼き物、汁物、和え物等、いろいろな調理法を取り入れています。

人気のメニューばかりでなく、様々な食体験ができるよう、郷土料理や地場産物を使用した献立も取り入れています。食材の切り方や大きさ、味付け、組み合わせ等、食べやすいよう、工夫を行っています。



～学校給食は「生きた教材」です～

学校給食は、学校で食べる“食事”ということだけでなく、栄養豊富なバランスのとれた食事で、成長期における健康の保持増進や、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。



令和8年度の食育の日は「日本の味めぐり」をテーマに実施します。

今月の食育の日は4月17日「奈良県」

菜めし 牛乳 大和ポークのメンチカツ にゅうめん 奈良のいちごゼリー



今年度の食育の日は、「日本の味めぐり」をテーマに日本各地の特産品や郷土料理、ご当地グルメなどを献立に取り入れていきます。4月の食育の日のテーマは「奈良県」です。奈良県は、日本最古の都として、豊かな歴史と文化が特徴的です。17日の給食には、奈良県の郷土料理である「菜めし」、「にゅうめん」や、奈良県で育ったブランド豚の大和ポークが入った「大和ポークのメンチカツ」、奈良県産のいちごが入った「奈良のいちごゼリー」が登場します。地域の食材や郷土料理などについて意識しながら、いただきます。

奈良県産食材（4月使用分）

米 パン 小松菜 たまねぎ キャベツ 大和まな（漬物） こんにゃく
ふしそうめん 大和ポークのメンチカツ 奈良のいちごゼリー

通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。