

4月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2025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・香芝市の中学校給食約3,500食分を作っており、調理・配送・配膳員合わせて約60名の方が働いています。調理場内は、県内でも珍しい連続炊飯機がある炊飯室をはじめ、焼物・揚げ物・蒸物室・和え物室・煮炊き調理室・アレルギー食調理室に分かれています。衛生管理基準に従い、安全・安心な給食を提供します。

広陵町・香芝市共同中学校給食センター
『スマイル』 厨房設備

調理室



コンテナプール



洗浄室



和え物室（災害時調理機器）



炊飯室（炊飯ライン）



下処理室



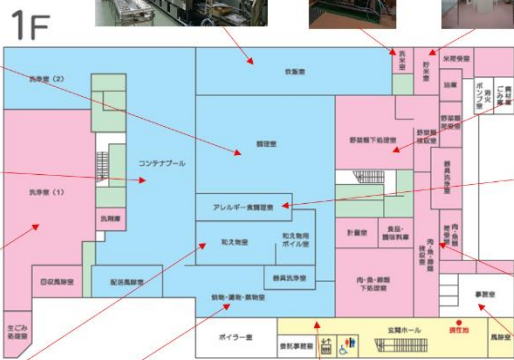
アレルギー食調理室



荷受室・検収室



事務室



焼物、揚げ物、蒸物室



見学窓 1F

見学窓 2F

奈良県産食材（4月使用分）

米 パン 米粉 青ねぎ 小松菜 こんにゃく 米粉ニョッキ

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、体位の向上をはかり、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。



学校給食を通じて 学ぶ7つのこと

①適切な栄養の摂取による健康の保持・増進を図る。

②食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身につける。

③学校生活を楽しく豊かなものにし、明るい社交性を養う。

④食べ物が自然の恵みであることを理解し、生命や自然環境を大切にすることを養う。

⑤食生活がさまざまな人に支えられていることを学び、感謝する態度を養う。

⑥日本や各地域の伝統的な食文化についての理解を深める。

⑦食べ物はどのように作られ、消費されていくか学ぶ。



令和7年度の食育の日は「世界の料理」をテーマに実施します。

今月の食育の日は4月16日「イタリアの料理」

2025年には大阪・関西万博が開催され、世界中からたくさんの方が集まります。今年度は、毎月の食育の日のテーマを「世界の料理」とし、みなさんにお届けします。



4月16日の給食はイタリアの料理です。パリツォーネは、ピザとほぼ同じ材料で作られる三日月形のフライです。片手で食べやすいことから、発祥国であるイタリアでも人気です。イタリア発祥の団子状のパスタ「ニョッキ」が入った豆乳クリームシチューも登場します。お楽しみに！！

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・アレルゲン情報を、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。