



記者提供資料
2024年(令和6年)1月25日
教育委員会事務局 学校給食課 担当：山下・宮川 (078)918-5054 内 7396・7398

## あかしのタコやのりなどの水産物を学校給食で提供します

児童・生徒の食育や地産地消を推進するため、1月から3月にかけて14回にわたり、水産物の中でも普段の給食では特に使用することが難しい食材を使用した献立を提供します。



味付けのり、鯛の塩焼き(中学校給食)



赤エイの唐揚げ(イメージ)

食材名	使用献立等	提供日	区分
兵庫県産マダイ	油で揚げたマダイにサルサ風ソースを添えた“ <u>タイのサルサソース</u> ”	1/29・1/30	中学校
明石のり	【節分献立】として、明石のりを使用した <u>セルフのり巻き</u> をはじめ、けんちん汁、節分豆を提供	2/1・2/2	小学校
兵庫県産のり	<u>味付けのり</u> 、すき焼き、ごぼうの炒め物	2/5・2/6	中学校
兵庫県産マダイ	油でからっと揚げた <u>タイの天ぷら</u>	2/7	小学校
兵庫県産のり	<u>味付けのり</u> 、大根のピリ辛煮、だんご汁	2/22	小学校
明石のり	<u>明石のり(味付けのり)</u> をはじめ、焙り鶏、じゃがもちの味噌汁を提供	2/26・2/27	中学校
北海道産ホタテ	たっぷりの野菜と北海道産ホタテを煮込んだ“ <u>クリームシチュー</u> ”	2/26・2/27	小学校
北海道産ホタテ	北海道産ホタテとブロッコリーを茹でた“ <u>ホタテとブロッコリーのグリル</u> ”	2/26・2/27	中学校
兵庫県産赤エイ	油でからっと揚げた“ <u>赤エイの唐揚げ</u> ”	2/28・2/29	中学校
明石鯛	【卒業・進級お祝い献立】として、 <u>明石鯛の塩焼き</u> をはじめ、キャベツのごま酢和え、お祝い汁を提供	3/5・3/6	中学校
明石のり	<u>明石のり(味付けのり)</u> をはじめ、じゃがいものそぼろ煮、もやし炒めを提供	3/6・3/7	小学校
兵庫県産赤エイ	油でからっと揚げた“ <u>赤エイの唐揚げ</u> ”	3/7・3/8	小学校
明石のり	<u>明石のり(味付けのり)</u> をはじめ、大根と厚揚げの煮物、里山汁を提供	3/11・3/12	中学校
明石だこ	【卒業・進級お祝い献立】として、 <u>明石だこの唐揚げ</u> をはじめ、紅白なます、お祝い汁を提供	3/14・3/15	小学校

※ その他(提供日について)

明石市では、市内の小学校(養護学校を含む)及び中学校を各2グループに分け、同一献立を2日にわたり提供しています。取材していただける場合は、予め担当までご連絡ください。