

## 学校給食の内容の充実

本市の小学校・特別支援学校給食では、下記の「小学校給食基本方針」を基に献立を作成し、既存の料理に加えて新料理を研究し、学校給食の充実を図っている。

### 令和元年度 小学校給食基本方針

- ・多様な食品を使い、バランスのとれた献立に努め、栄養量の確保を図る。
- ・神戸の特色ある献立を通じて食文化を継承する。
- ・地場産物を使用した献立の充実を図り、地産地消を推進する。
- ・食指導につながる献立を目指す。
- ・衛生・安全性、作業性を考慮する。
- ・食物アレルギーを配慮する。
- ・《ラグビーワールドカップ 2019》に因んだ料理を取り入れる。

### 令和元年度 新料理（実施と予定）

5月 「牛肉とチンゲンサイの和風スープ」

6月 「ユーリンチー」

（中国料理・食育月間）



「ソトアヤム」

（インドネシア料理・食育月間）



7月 「トマトとたまごのスープ」

11月 「ふのたまごとじ」

「牛肉のしぐれに」

12月 「けい肉のしょうがじる」

1月 「いろどりひじき」

2月 「切干しだいこんのツナいため」

3月 「牛肉のみそスープ」

ラグビーワールドカップ 2019 (神戸大会出場チーム料理)

9月 イングランド 「フィッシュ&チップス」



スコットランド 「スコッチブロス」



10月 南アフリカ 「クスクスのスープ」



アイルランド 「アイリッシュシチュー」



カナダ 「メープルジャム」「さけボールチャウダー」



子供たちが海外の食文化に触れることで、より身近に感じ関心や興味を持つことで国際理解につなげていきたい。

また来年度は、東京オリンピック開催にちなみ、5月から12月にかけて参加国料理を実施予定。