



泉大津市の給食

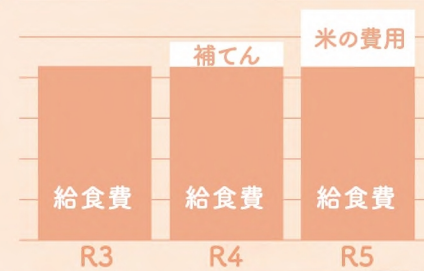
平成27年から
変わらない!



健康と笑顔のための3つのポイント

3 給食費と 充実した給食内容

物価が高騰しても給食費は変わらず!



物価高騰分を補てんしたり、
米の費用を市が負担するなど
により、献立を充実させながらも
給食費は据え置きのまま...

保護者の負担は
変わっていない!

献立のレパートリーは豊富に!

充実した給食は、健康と笑顔のみならず。
普段の給食から和・洋・中ほか幅広いメニューを提供
しています。また、毎月19日は「食育の日の献立」として
日本の郷土料理やささまざまな国の料理など、テーマを
決めて提供しています。

普段から牛肉・魚など良い食材を使用しています!



普段の給食: 小学校 / 中学校

2 お米のとりくみ

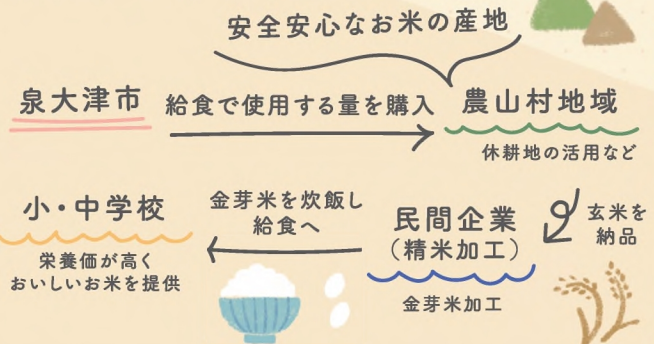
泉大津市独自の!

安全・安心で、おいしいお米!

市は、お米にもこだわっています。
有機米や特別栽培米など「安全・安心」に収穫された
お米を使用しているだけでなく
【金芽米(きんめまい)加工】という特別な精米方法を
採用しています。

白米よりも、栄養価やうま味をしっかり残した【金芽米】は
食事試験結果で「体調が良くなった」「便秘になりにくく
なった」という声が寄せられています!

農地が少ない都市部と農山村地域の 共存共栄のとりくみ



小・中学校
栄養価が高く
おいしいお米を提供

金芽米を炊飯し
給食へ

民間企業
(精米加工)
金芽米加工

玄米を
納品

1 ときめき給食

第2・4木曜日は

心も体もワクワクときめく特別な献立!

「あんこう・なにわ黒牛・泉だこ・はも」など、
普通の給食では味わえないような食材や、
「発酵食品・オーガニック食材」といった
体にやさしい食材を使用し、地産地消や
季節などをテーマとした献立を毎月2回
「ときめき給食」として提供しています!

← あんこう鍋

● 中学校



なにか黒牛の肉吸い

しらすかき揚げ

● 小学校

給食内容の「ときめきポイント」を市HPやSNSなどで発信中!