

寝屋川 西地域活動委員会



NEWS vol. 7

2025.12

**2025.11.24に親子調理講習会を開催
寝屋川市の給食を作ってみました！**

献立

- ビビンバ
 - 豆腐とわかめのスープ
 - フルーツポンチ
- 2024年11月の寝屋川市の給食予定献立表から決めたメニューです



学習会のようす

◆寝屋川市の学校給食の現状

寝屋川市の小学校給食では、物価高騰の影響により牛肉を使ったメニューが提供しにくくなり、ビビンバなどの人気メニューも姿を消しています。

それでも、肉・野菜・調味料等国産にこだわり、化学調味料を使わず、だしは昆布と削り節で手作り。シチューもルウから調理するなど、子どもたちが安心しておいしく食べられる給食づくりが続けられてきました。

市内小学校23校すべてが校内調理方式で、現在6校が市直営ですが、来春からは4校に減る見込みとのことです。給食づくりがほぼ外部委託となることで子どもたちの食環境がどのように変化していくのか注視していく必要があります。

調理前のゼンマイを初めてみた子どもたち



わあ～!
ミミズみたい!



↓
なんて怖がっていた子も調理後はゼンマイを「美味しい！」といって食べていました★

参加した組合員さんとお子さんの感想

- 人参の千切り、皮むきやピーマンの種を取るのが難しかった。
- 普段一緒に料理をすることがないので、今日はいろいろと教わりながら楽しく調理ができた。
- 家でゼンマイを食べたことがなかったので、食材を知るいい機会になった。
- 全部うまくできたよ！



こぼさないようにまぜまぜ～
みんな上手に切ったり
混ぜたりしています



炒めるのって楽しい！

できあがり



とっても美味しいぞ



みんなで作ったごはんを
いただきまーす！！

◆寝屋川・給食をよくする会の協力メンバーより

お父さん・お母さんが温かく見守ってくださったおかげで、子どもたちは自分から進んで手を動かし、楽しそうに調理に挑戦していました。私たちにとっても、子どもたちの成長や笑顔を間近で見ることができ、とても嬉しい時間となりました。今後も「食べること・作ること」を通して、子どもたちが学び、楽しめる機会を大切にしていきたいと思います。

企画：寝屋川西地域活動委員会
協力：寝屋川・給食をよくする会