

本件連絡先

泉南市教育部教育総務課

担当: 桐岡・辻

TEL: 072-484-1389

Mail: kyusyokucenter@city.sennan.lg.jp

令和3年11月4日

泉南市報道提供資料

泉佐野市政記者クラブ会員 各位

泉南市秘書広報課長 辻 嘉彦

(広報担当: 白川)

地域の旬の食材を給食で食べよう！

「学校給食を通じた地域産業再生支援事業」の実施について

泉南市では、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い深刻な被害を受けている地域事業者を支援するため、泉南の農林水産品及び関連する加工品を学校給食で提供することにより、地域産業の再生と振興を図り、さらには児童生徒の地域産業への理解を深め、食育を推進することを目的に「学校給食を通じた地域産業再生支援事業」を実施します。

については、下記日程により小中学校の給食を提供しますので、お知らせします。

記

1. 献立内容

月	日	小学校	日	中学校
11	8	たこのから揚げ	8	たことなすのトマト煮
	29	里芋コロッケ	22	里芋コロッケ
12	9	黒毛和牛のステーキ マスタードソースかけ	10	黒毛和牛のステーキ マスタードソースかけ
	17	「泉南あなご」のかば焼き	14	里芋コロッケ
	20	キャベツ入りミンチカツ	17	「泉南あなご」のかば焼き
			20	キャベツ入りミンチカツ
1	芋だこ 黒毛和牛のステーキマスタードソースかけ みかんゼリー 野菜餃子 にんじんみかんゼリー キャロットパン			

	黒毛和牛のハンバーグ
2	「泉南あなご」の天ぷら又はかば焼き 黒毛和牛のステーキマスタードソースかけ みかんゼリー にんじんみかんゼリー 黒毛和牛のハンバーグ

※材料の入荷等により内容を変更する場合があります。

2. 問合せ 泉南市教育委員会 教育総務課 給食センター係
TEL：072-484-1389

※取材等をしていただける場合は、事前にご連絡ください。

地域の旬の食材を給食で食べよう!



～学校給食を通じた地域産業再生支援事業～

本事業は、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い深刻な被害を受けている地域事業者を支援するため、泉南の農林水産品及び関連する加工品を学校給食で提供することにより、地域産業の再生と振興を図り、さらには児童生徒の地域産業への理解を深め、食育を推進することを目的としています。




たこのから揚げ・芋だこ (小学校)
たことなすのトマト煮・芋だこ (中学校)
 岡田浦漁港で獲れた「泉だこ」を使った献立です。芋だこは泉州地域の郷土料理です。



提供月: 11月・1月



里芋コロッケ
 泉南市産の里芋を使ったコロッケです。泉南市は里芋の収穫量が大阪府でトップクラスです。



提供月: 11月・12月 (12月は中学校のみ)



「泉南あなご」のかば焼き/天ぷら
 大阪湾で獲れた貴重な稚魚を近畿大学水産研究所と岡田浦漁業協同組合が連携して大事に育てた「泉南あなご」です。

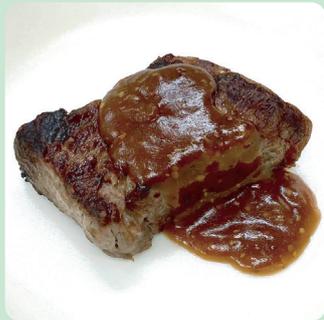


提供月: 12月・2月

泉南野菜の餃子とミンチカツ
 泉南市産のキャベツを使った餃子とミンチカツです。




提供月: 8月



黒毛和牛のステーキ
マスタードソースかけ
 機内食の会社とのコラボレーション献立。機内食(ファーストクラス)で使っているマスタードソースをアレンジしています。

提供月: 12月・1月・2月

にんじんみかんゼリーと
キャロットパン
 泉南市産の「彩誉(あやほまれ)」をピューレにし、ゼリーとパンを作りました。



提供月: 1月・2月



みかんゼリー
 泉南市産のみかんを使った甘酸っぱいゼリーです。



提供月: 8月・2月



黒毛和牛のハンバーグ
 機内食の会社とのコラボレーション献立。黒毛和牛100%のハンバーグをデミグラスソースで煮込んでいます。



提供月: 1月・2月 (2月は中学校のみ)

※材料の入荷等により内容を変更する場合があります。※個数、大きさ等は実際のものとは異なります。

問い合わせ先

泉南市学校給食会/泉南市中学校給食会 (泉南市立学校給食センター)
 電話: 072-484-1389 メール: kususyokucenter@city.sennan.lg.jp