

# おいしさ満点！ 大和の給食

「日本一おいしい」を目指して

〒260-0206 大和市長 大和市長 大和市長 (260) 5206 FAX (263) 9832

## 4

### 手間を惜しまず 手作りで

和食のだしはかつおぶしや昆布から、洋・中華風のスープは豚骨などから煮出し、カレーやシチューのルーも一から手作りにしています。ミートボールやハンバーグ、コロッケ、ギョーザ、シューマイなども一つ一つ手作りにしています(食中毒予防のため冬場のみ)。



## 3

### おたのしみ 献立も

月1回、学校単位で子どもたちのリクエストに応じた献立を提供する日があります。人気献立やリクエストメニューが登場するため、子どもたちは、この日をとても楽しみにしています。



### 中学校給食は50年以上の歴史！

県内他市に先駆けて、大和市は昭和48年から、共同調理場で中学校の完全給食を実施しています。毎日、手作り・できたての給食を届けています。

今も昔も、大和市の小・中学校のみんなが楽しみにしている「給食の時間」。大和市の給食は、栄養バランスはもちろん、子どもたちの笑顔と成長を支える工夫がたくさん詰まっています。今回は、そんな学校給食の“今”を紹介し、「日本一おいしい」を目指す食育の取り組みをお伝えします。

トピックス！  
**祝**



2026年2月  
グランプリ受賞

### シルフィードカレーが ジャパンフードセレクション グランプリを受賞

市の学校給食にも携わっている(株)安田物産が開発したシルフィードカレーが、給食業界で初めてジャパンフードセレクション(第96回食品・飲料部門)グランプリを受賞しました。市内の女子サッカーチーム「大和シルフィード」のチームカラーであるオレンジになるよう、トマトをベースとしたバターチキンカレーです。市の給食では、食物アレルギーに配慮したレシピにアレンジして提供しています。



## 2

### 世界の料理や、 日本の郷土料理が 毎月登場！

#### バインミー・フォー(ベトナム)



バインミーはベトナムのサンドイッチ。フォーは、平たい米の麺が入ったスープです。

#### あじの南部揚げと芋煮

東北地方の郷土料理。南部地方名産のごまが入ったみそだれをかけることで、ご飯が進む「あじの南部揚げ」。山形の芋煮とともにいただきます。



#### キムトックスープ(韓国)



韓国のもち(トック)を使ったスープに、キムチを入れました。大人気メニュー！

#### シュクメルリ(ジョージア)



ニンニクが入った手作りのクリームソースで、とり肉を煮込んだ料理。

おいしさ  
4つの工夫！

## 1

### 本に登場する食べ物を 給食で味わう 「図書給食」

#### ハリーポッター×シェパーズパイ

イギリスの伝統料理。ひき肉で作ったミートソースに、マッシュポテトを乗せてオーブンで焼いたもの。本の選定は栄養士と図書館司書が相談して決めています。

