

# ランチタイム

令和8年(2026年) 10月  
城陽市立学校給食センター  
中学校

秋の気配が感じられる季節となりましたが、日中は気温が高い日も多く過ごしにくい気候が続いています。気温差が大きい季節は風邪をひきやすくなるため、衣服で体温調節を適切に行いましょう。また、食事をしっかりととり、規則正しい生活を送って、体調を整えましょう。

## リクエスト給食を実施します!!

1学期に3年生を対象に、選択式のリクエスト給食のアンケートを実施しました。  
卒業までにもう一度食べたい給食を教えてください、その中から学校ごとに集計を行いリクエスト給食として10月～11月に提供します!

また、アンケートの最後に9年間の給食の思い出を書いてもらいましたので、アンケートの結果とともに一部紹介します!

### 👑 アンケート結果 👑

西城陽中学校  
(10月1日木曜日  
登場予定)

キャロットピラフ  
ABC スープ  
ハンバーグの  
トマトソースがけ

全中学校  
(10月13日火曜日  
登場予定)

ごはん  
キムチスープ  
鶏肉の唐揚げ



北城陽中学校  
(10月14日水曜日  
登場予定)

ごはん  
肉じゃが  
小松菜の  
おかかマヨサラダ



東城陽中学校  
(11月5日木曜日  
登場予定)

ごはん  
豆腐のすまし汁  
さばのみそ煮



南城陽中学校  
(11月11日水曜日  
登場予定)

ごはん  
わかめスープ  
鶏肉の塩こうじ焼き  
たくあん和え



城陽中学校  
(11月13日金曜日  
登場予定)

わかめごはん  
豚汁  
鯨の竜田揚げ  
土佐和え



## ～9年間の給食の思い出～

毎日バランス良い栄養豊富な給食のおかげで毎日の授業頑張れました。感謝でいっぱいです。

毎日あったかい給食を提供してくれてありがとうございます。給食のおかげでめっちゃ育ちました。いつも温かい給食が当たり前じゃないんだなと思って感謝しています。

めっちゃ美味しかったです。9年間も給食を食べていたと考えると、何か感慨深いものがあります。

コロナ明けて友達とたくさん色々な話をできたときに改めて「友達と話しながら食べるって素敵だな。」と思いました。

新しい班になった時にみんな緊張していたけど、給食の時に打ち解けて話せるようになったことがありました! 給食は人と人をつなげる力があると思いました!

9年間ほぼ毎日おかわりをしていて、やっぱり給食センターの人たちの愛情を味で感じて、美味しい給食でした。

アンケートに答えてくれた3年生のみなさん、ありがとうございました。みなさんの好きなメニューや、9年間の給食の思い出を知ることができて良かったです。特に給食の思い出は、どれも心温まるものばかりでした。食事は生きていくうえで欠かせないものです。その土台作りを給食ができていて大変嬉しく思います。今年度も残り半分となりました。これからもおいしい給食をお届けしますので、楽しみにしてくださいね♪



めっちゃ美味しい人気があるやつはみんなでじゃんけんして増やすとか、学校生活でしかできないし今でも覚えているくらい思い出になっている。給食時間にみんなで「これ美味しいよなー」とかそういう話も給食でしかできないから、ほんまに色々いい思い出になった。

知らない料理や食材だった時に「これはなんなんだろう」とか「これはこの具のことを言っているのかな」と考えながら食べるのが楽しかったです。

小学校入学したての時は、好き嫌いが激しくて給食があまり好きではありませんでした。でも、給食のおかげで色々なものを食べられるようになり、嫌いなものが減っていきました。今では給食が大好きです。9年間ありがとうございました。

給食を楽しみに学校に来る日があるくらい給食が好きでした! 9年間もの間毎日美味しい給食を作ってくださった給食センターの皆さんには本当に感謝です。

学校が休みの日以外はほとんど毎日食べていた給食はとてもおいしかったです! 毎日、「今日の給食はなんだろう?」と楽しみにしていました! 毎日とてもおいしい給食をどうもありがとうございます!



# じょうようめぐ 城陽の恵みをいただきます



こんげつ あお のうひん かぶしきがいしゃ はたけ けんがく  
 今月は、青ねぎを納品してくださる株式会社ミズノさんの畑を見学させていただきました！



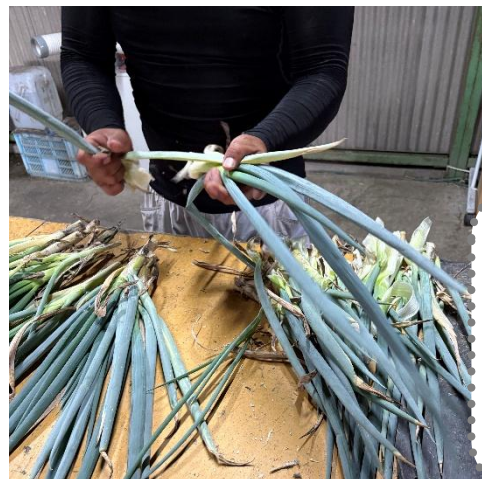
みずの じょうようし ない いろいろ ばしょ  
 水野さんは、城陽市内の色々な場所で1年を通して、青ねぎを育てておられます。また、城陽市以外にも畑を持てており、全部合わせると、2ヘクタールもの大きさになるそうです！

かま を使って、1束ずつ手作業で収穫をされています。1年間で3回、同じ種から収穫をされるので、根は常に残った状態です。

3回の収穫が終わると、緑肥をまき、次もおいしい青ねぎが育つように、栄養たっぷりな土にしていこうです。



たくさん雨が降ると予報されている時や台風が近づいている時などは、雨や風で葉が倒れてしまわないように、葉の部分に葉をかけていこうです。そのおかげで、9月上旬に続いた大雨でも、青ねぎはまっすぐきれいなままだったそうですよ。



しゅうかく あお うちがわ  
 収穫した青ねぎは、内側の3枚の葉を残し、それ以外の外側の葉を手作業や機械を使ってきれいにした後、納品してくださっています。



たいへん あつ なか あお そだ くふう  
 大変な暑さの中、おいしい青ねぎが育つようにたくさんの工夫をしてくださっています！

## 食べ物の もの もったいない を減らそう！

国では、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減の日」と定めています。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では、年間約461万トンもの食品ロスが発生しています。これは、1人1日当たり、おにぎり1個分を捨てている量に相当します。食品ロスを減らすことは、地球環境を守り、限りある資源を大切にすることにつながります。給食時間では、「みんなで協力して準備し、食べる時間を確保すること」や、「自分が食べきれる量に調整すること」、「食べ残しのないようにきれいに食べること」がみなさんにできることだと思います。まずは、身近なところから「もったいない」を減らしていきましょう。



### がつし しょう よてい じょうようさん や さい 10月使用予定の 城陽産野菜



じもと やさいは しんせん えいよう あいじょう  
 地元でとれた野菜は新鮮でおいしく、栄養も愛情もたっぷりです。

#### \*吉岡秀夫さん

てらだ 寺田いも 198kg  
 こまつな 小松菜 83kg  
 ほうれん草 ほうれん草 99kg

#### \*山崎ミサ子さん

てらだ 寺田いも 111kg

#### \*井上重生さん

てらだ 寺田いも 200kg  
 たけしまかずお 竹島一雄さん  
 てらだ 寺田いも 194kg

#### \*株式会社ミズノさん

あお 青ねぎ 182kg

