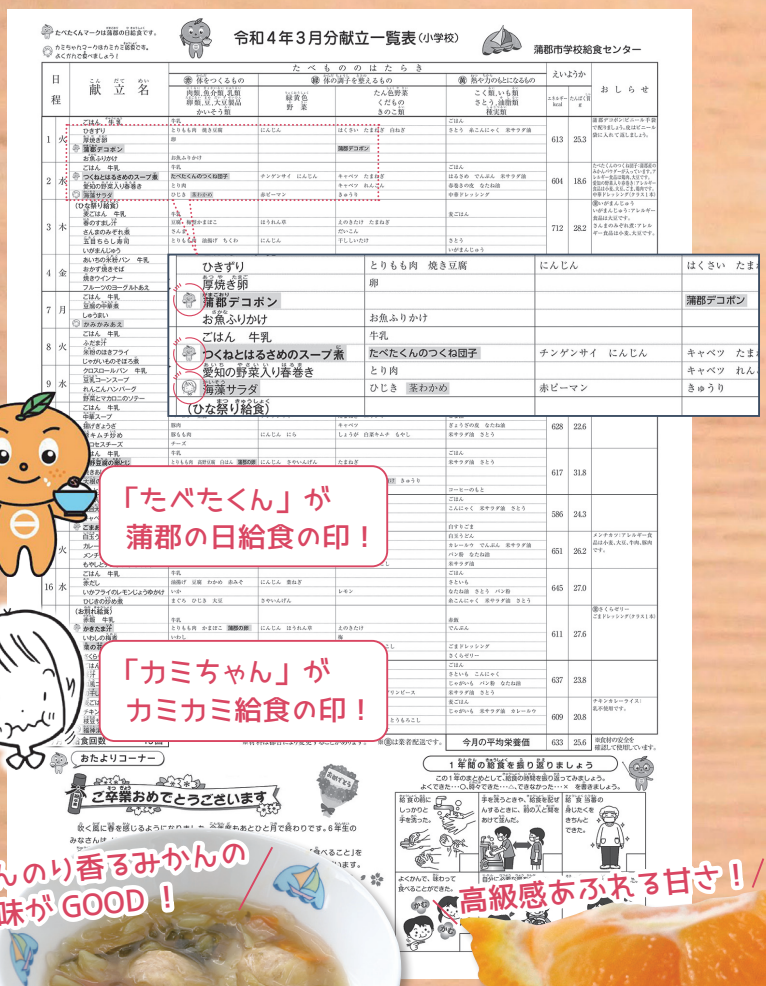
献立表から分かるオリジナル給食

蒲郡の給食献立表には、目で見て分かる工夫があります。まず、蒲郡産の食材を使ったメニューを「蒲郡の日給食」と表していて、一目で地場産物を使っていることが分かるようにしています。蒲郡の日給食は、1月に約6～7回。蒲郡の日給食を楽しみに感じてほしいです。

また、歯ごたえのある食材を使用した日の献立を「カミカミ給食」と表しています。噛むことには、肥満防止や味覚の発達・脳の発達などに効果があるため、子どもたちがよく噛んで食べる習慣が身につくよう工夫しています。



ほんのり香るみかんの風味がGOOD！

蒲郡みかんの果汁を使用した
つくねが入った
「つくねとはるさめのスープ煮」

高級感あふれる甘さ！

旬の
「蒲郡デコポン」

カリカリしててくせになる！

茎わかめが入った
「海藻サラダ」

産学官の取り組み

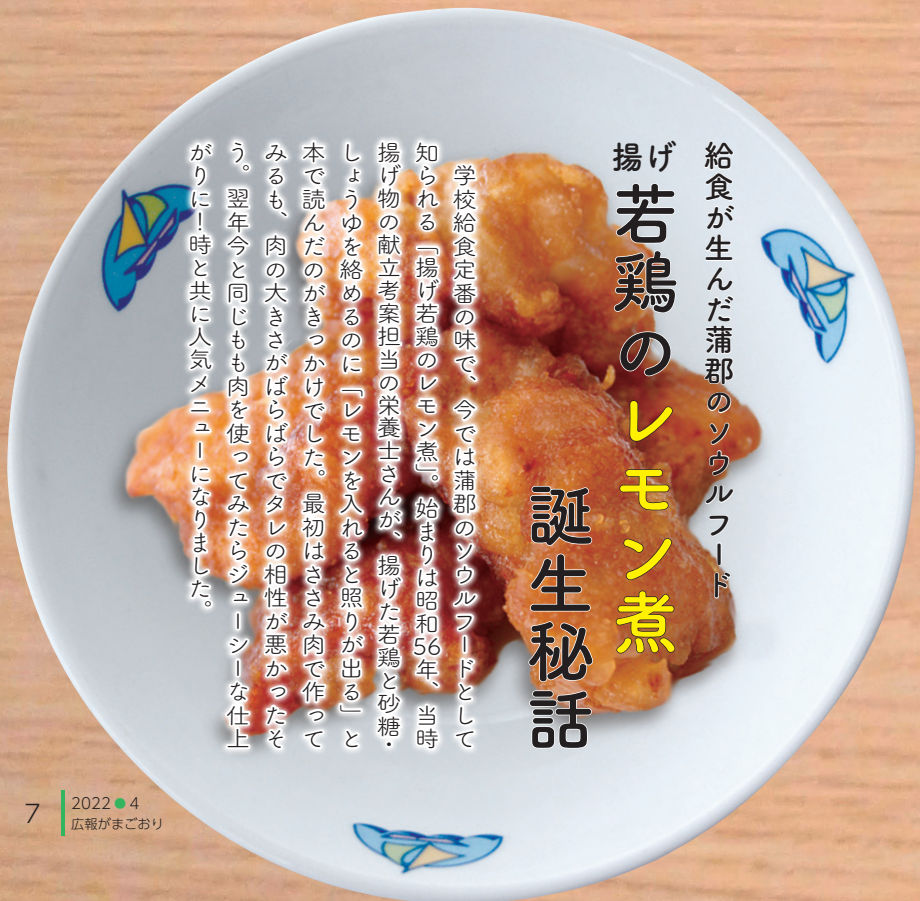
企業や学校とコラボ！

最近では、近隣の企業や学校と連携し、新たな献立の開発を行っています。また、実際に給食を食べる市内の子どもたちが考えるアイデア給食のコンクールを行い、入選作品を給食として提供する取り組みも行っています。

エビの香りがたまらない！

三谷水産高校の生徒がヤマサちくわと共同で考案した「丸っとエビ太郎」。蒲郡でとれたジンケンエビが使用されている。

給食が生んだ蒲郡のソウルフード 揚げ若鶏のレモン煮 誕生秘話



学校給食定番の味で、今では蒲郡のソウルフードとして知られる「揚げ若鶏のレモン煮」。始まりは昭和56年、当時揚げ物の献立考案担当の栄養士さんが、揚げた若鶏と砂糖・しょうゆを絡めるのに「レモンを入れると照りが出る」と本で読んだのがきっかけでした。最初はささみ肉で作ってみるも、肉の大きさがばらばらでタレの相性が悪かったそう。翌年今と同じもも肉を使ってみたらジューシーな仕上がりに！時と共に人気メニューになりました。