

守口市中学校コラボ給食開発プロジェクト



大阪国際大学短期大学部栄養学科2年次生が、守口市教育委員会や給食会社（株式会社万福）とコラボレーションして中学校給食のレシピ開発に挑戦し、同教育委員会に4食のオリジナルレシピが採用されました。レシピ4食は2月の4日間で約2,000食が守口市内の全中学校（7校）へ提供されました。

本プロジェクトは守口市教育委員会と包括連携協定を結ぶ大阪国際学園との連携活動で、2025年度で9年目になります。

2025年度 取り組みスケジュール

夏休み

各自で献立案を作成



9月

献立案の検討・試作
班で話し合い



献立案の再検討・試作
班で話し合い



11月

教育委員会・給食業者との調整



献立決定・献立だより作成



2月

給食提供

＜給食提供日＞

2026年2月4日（水）・6日（金）
2026年2月9日（月）・13日（金）





～コラボ給食について～

今月は、魅力ある中学校給食の提供を目指し、守口市教育委員会が学校法人大阪国際学園とコラボレーションして作った給食が登場します。短期大学部栄養学科の学生が考案した「コラボ給食」を、ぜひ食べてみてください！

2/4、2/6、2/9、2/13



マークシート で給食を申し込む場合は1月15日(木)までに学校に提出してください。

予約システム (パソコン、スマートフォン、携帯電話)での申し込みは、喫食日の3日前(土日祝を除く)の午前10時までです。



予約システム QRコード (スマートフォン用)



◆ベーコンと野菜の煮物 2日※



ごはん、牛乳、炒り卵、春菊のおひたし
みそ汁

◆いわしのかば焼き風 3日※



ごはん、牛乳、けんちゃ、甘辛炒り大豆
すまし汁

◆鶏肉のクリーム煮 4日※



ロールパン、牛乳、ほうれん草のマリネ
コンポート、ミネストローネ

コラボ給食

◆じゃがいものひじき煮 5日※



ごはん、牛乳、鶏ひき肉と大根の煮物
きゅうりとわかめの酢の物、みそ汁

◆さばのカレーソテー 6日※



ごはん、牛乳、小松菜のおかじゃこ和え
煮もの、野菜のみそ汁

コラボ給食

◆白身魚のトマトソースがけ 9日※



ごはん、牛乳、もこもこ彩りサラダ
オレンジゼリー、大人なボトフ

コラボ給食

◆豚肉の生姜焼き 10日※



ごはん、牛乳、五目煮、大根の即席漬け
みそ汁

◆関東煮 18日※



◆根菜カレー 12日※



玄米ごはん、牛乳、かぼちゃコロケ
フレンチサラダ、マンゴー缶

◆鶏肉の甘辛炒め 13日※



ごはん、牛乳、しりしり風卵炒め、
ブロッコリーとハムの洋風白和え、雪見だいごん汁

コラボ給食

◆八宝菜 16日※



ごはん、牛乳、肉だんご、ほうれん草の和え物
中華スープ

◆チキンライス(具) 17日※



ごはん、牛乳、フライドポテト、春雨サラダ
野菜スープ

◆中華やきそば 19日※



ごはん、牛乳、きびなごの天ぷら
ブロッコリーのごま和え、豚汁

◆ポークビーンズ 20日※



コーンピラフ、牛乳、厚揚げの炒め煮
いかとキャベツのレモン和え、コンソメスープ

◆白菜シチュー 24日※



◆ポークチャップ 25日※



ごはん、牛乳、あんかけオムレツ
甘酢和え、青りんごゼリー

◆カレーうどん 26日※



ごはん、牛乳、すき焼き風煮
ブロッコリーのおかか和え

◆ビーフソテー 27日※



わかめごはん、牛乳、ちくわの天ぷら
さつま芋のレモン煮、すまし汁





献立だより

令和7年度

守口市 中学校給食の魅力づくり“コラボ給食レシピ開発プロジェクト”

2月の給食に、魅力ある中学校給食の提供を目指し、守口市教育委員会と学校法人大阪国際学園がコラボレーションして作った給食が登場します。平成29年度から全中学校で実施しております。2月のコラボ給食は、下記4日間の日程で実施します。大阪国際大学短期大学部栄養学科栄養士コースの学生たちが、自由な発想で提案したレシピをぜひ食べてみてくださいね！

2月4日(水)

～クリーム煮でぽかぽか！洋食献立～

鶏肉のクリーム煮が主役の洋食献立です。ミネストローネで野菜をしっかり取り入れ、パンとクリーム煮を合わせるなど、食べ合わせも楽しめます。デザート感覚のりんごコンポートで最後までおいしく味わえます。



2月9日(月)

～野菜をたくさん食べる給食～

1食で一日に必要な野菜の摂取量の1/3以上がとれる、野菜たっぷり献立です。野菜が苦手な生徒も食べやすいよう、いろいろな味付けで楽しめる工夫をしています。最後はオレンジゼリーでさっぱりと！



2月6日(金)

～からだづくり応援！お魚献立～

さばのカレーソテーとちりめんじゃこを使った小松菜のおかかあえで、しっかり魚をとり入れています。

野菜がたっぷりの煮物やお味噌汁もそろった、魚も野菜もとれる和食献立です。



2月13日(金)

～ボリュームたっぷり満腹給食～

旬のおいしさがギュッと詰まっている献立です。鶏肉や卵の食べごたえ、雪見だいこん汁のほっとする温かさを楽しんでください。

ボリュームも栄養も満点なので、これを食べれば勉強も運動も頑張れるはずです！



中学生との懇談

中学生と一緒に給食を食べながら懇談をしました。



校長先生との懇談

光宮校長先生と学生の取り組みについて懇談をしました。



中学校給食の取り組み全体を通しての学生の感想

◆ 中学校給食メニュープロジェクトに参加し、授業で学んだ栄養バランスや調理効率の知識を活かして献立を作成しました。

作成した献立に対して、教育委員会や給食会社の方々からプロの視点でアドバイスをいただいたことで、学校の授業だけでは気づけなかった多くの学びがありました。

◆ 初めは「全体的に量が多いかな」と思っていたけど、ほぼ全員が完食していたので、中学生に給食を作るときは活動量が多いからこのくらいの量でもいいのだと気づきました。

「この味付けすき」「美味しい」と言いながら、たくさん食べてくれたことがとても嬉しかったです。給食以外のことも話ができて非常に貴重な経験となりました。

【教員のコメント】

本プロジェクトは一部の学生による参加ではありますが、栄養学科の学生にとって実践力を高める貴重な機会となっています。参加学生は、中学生にとって魅力的で栄養バランスのとれた献立を目指し、情報収集から始まり、献立作成、試作、試食、意見交換、改善といった一連のプロセスを主体的に経験します。実際の提供を通して得られる気づきや学びは大きく、教室での学習だけでは得られない実践的な力の育成につながっています。時間と労力を要する取り組みではありますが、本学科における教育の質を高める重要な活動として、今後も発展していくことを期待しています。

