

レシピ紹介

キャベツとチーズのコンソメスープ



- ①ベーコンを 1cm 幅に切る。
キャベツを 2〜3cm のざく切りに、玉ねぎを薄切りにする。
- ②鍋に油をひいて、ベーコン、キャベツ、たまねぎを炒める。
- ③水を入れて、沸いたら調味料を入れる。
- ④野菜が柔らかくなったら、チーズを入れる。

☆給食ではチーズを溶かしましたが、家で作る時は、形が残っている状態で仕上げて◎。

材料(4人前)

キャベツ 120g 玉ねぎ 80g ベーコン 28g チーズ 32g コンソメ 6g
うすくちしょう油 1.6g こしょう 少々 油 適量 水 520cc

栄養士のコメント

紀の川市産のキャベツをたくさん使って、
栄養たっぷりのスープを考えてくれました。



保護者の方へ

『地場産農産物を使った給食レシピを考えよう』という学習テーマで、令和4年度から粉河学校給食センター・紀の川市食育推進会議（紀の川市農業振興課・那賀振興局）が連携し、食育活動を実施しています。今回、川原小学校6年生は『食事のバランス』や『紀の川市の地場産農産物』について学んだ後、地場産物を使った給食レシピを考案し、実際の献立に採用され、給食で提供されました。地場産物を学ぶ際には、紀の川市環境保全型農業グループにご協力いただき、地元農家さんのお話をうかがいました。ご家庭でも、今回の取り組みについて話題にさせていただき、給食に地元産の食材が使われていることにより関心を持って、考えるきっかけになればと思います。

川原小学校

地場産農産物を使った

給食レシピを考えよう

をまとめました

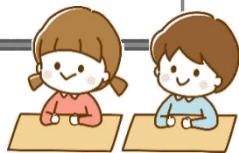


令和7年11月から令和8年2月の間で、紀の川市で作られている農産物を学んで、自分たちで地場産農産物を使った給食を考えて、地元の農家さんと一緒に給食を食べました。

粉河学校給食センター・紀の川市食育推進会議

Check

家庭科の授業で、
「バランスのいい食事」
を学びました。



木村さんには、
農業に対する思いや
食べることの大切さ
を教してもらいまし
た。

Check

紀の川市の農家さんや県・市役所の人
から地場産の農産物について学びました。



中村さんには、
クイズやドローンの
動画を見せてもら
い、農業のやりがい
を教してもらいまし
た。

Check

自分たちで地場産の
農産物を使った給食を
考えました。

キャベツとチーズのコンソメスープ

材料	分量(g)	作り方
キャベツ	120	① ベーコンを1cm幅に切る。 キャベツを2〜3cmのざく切りに、 玉ねぎを薄切りにする。
玉ねぎ	80	② 鍋に油をひいて、ベーコン、キャベツ、 たまねぎを炒める。
ベーコン	28	③ 水を入れて、沸いたら調味料を入れる。
チーズ	32	④ 野菜が柔らかくなったら、チーズを入れる。
コンソメ	6	：
：	：	：
：	：	：



キャベツとチーズのコンソメスープ

(地場産：キャベツ)

スープに木村さんが
作ったキャベツが
使われました。



デザートに中村さん
がみかんを持ってい
てくれました。

お話しを聞かせていただいた農家さんと一緒に食べました！

6年生が考えました。



キャベツがたっぷり
おいしかったです。
これからも、給食を
たくさん食べてください！

チーズ風味のスープが
新しいなと思いました。
とてもおいしかったです。

木村さん

中村さん



みんなの感想

様々な農具を使って、野菜
や果物を作っていること
を知りました

食べ物をつくる工夫や苦
労などがあるとわかった

ドローンの値段にびっく
りした！！

愛情をこめて食べ物を届け
てくれている

これからも食べ物に感謝して
食事をしようと思いました

作ってくれた人にも動物や
植物にも感謝することの大
切さを感じました

クイズや動画があったの
でわかりやすく、知識にな
りました