

報道機関各位

令和7年9月12日

大阪・関西万博を、給食で盛り上げる！ **KUNITACHI 給食 EXPO2025**

市では、「給食で世界の多様な食文化に触れる」きっかけにつなげていくため、4月13日～10月13日まで開催されている2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に合わせ、「KUNITACHI給食EXPO2025」を実施しています。4月の大阪メニューから始まり、市立小中学校の子どもたちが、毎月さまざまな国の料理を楽しむことのできる給食となっています。このことについて広く周知したく、ぜひ、貴媒体での取材・掲載方、お願いいたします。

概要

■給食予定(9～10月の予定)

- ・9月18日:ハンガリー、25日:スウェーデン
- ・10月1日:ベトナム、7日:ドイツ、9日:台湾、17日:FINISH大阪(ありがとう！大阪万博)

(実施済み) 裏面をご覧ください。

- ・4月16日:START大阪
- ・6月17日:日本、19日:カナダ
- ・7月16日:アメリカ、17日:韓国
- ・9月3日:ペルー



▲市 HP。

■給食調理場所

くにたち食育推進・給食ステーション(国立市泉1-3-6)

問い合わせ

国立市 教育委員会 教育部

くにたち食育推進・給食ステーション

TEL042-572-4177(午前8時～午後4時45分)

実施済み給食の献立



大阪府郷土料理

～小学校～

- ご飯
- かすうどん風汁
- お好み焼き風ソースがけ
- 菊菜もやしサラダ
- ポンデドーナツチョコがけ
- 低温殺菌牛乳

～中学校～

- ご飯
- かすうどん風汁
- 揚げたご焼きソースがけ
- 菊菜もやしサラダ
- ポンデドーナツチョコがけ
- 低温殺菌牛乳

2025.4.16




給食

2025.6.17

EXPO 2025

2025/4/16
の給食



日本(和食)

MENU

～小中学校～

- 親子丼
- 五目味噌汁
- 豆腐枝豆海藻サラダ
和風ドレッシング
- あじさいゼリー
- 低温殺菌牛乳



KUNITACHI

給食 EXPO 2025

2025.6.19

～小学校～

- キャロットバターライス
- 豆と野菜のスープ
- サーモンソテー
- メーブルマスタードソース
- ブーティン
- ドリンクヨーグルト



カナダ MENU

～小学校～

- キャロットバターライス
- 豆と野菜のスープ
- サーモンフライ
- メーブルマスタードソース
- ブーティン
- ドリンクヨーグルト



2025/4/16
の給食



KUNITACHI

給食 EXPO 2025

2025.7.16

～小学校～

- ホットドッグ
- (コッペパン・フランクフルト・チョップドサラダ)
- マンハッタンクラムチャウダー
- りんごタルト
- 低温殺菌牛乳



アメリカ MENU

～中学校～

- フライドチキンバーガー
- (サンドパン・フライドチキン・チョップドサラダ)
- マンハッタンクラムチャウダー
- りんごタルト
- 低温殺菌牛乳



2025/4/16
の給食




給食

2025.7.17
EXPO 2025



2025/4/16
の給食



韓国
MENU

～小中学校～

- 豚キムチ丼
- トック若布スープ
- ファチェ
- 低温殺菌牛乳






給食

2025.9.3
EXPO 2025



2025/4/16
の給食



ペルー
MENU

～小中学校～

- ご飯
- リボンマカロニスープ
- ロモ・サルタード
- セビーチェ
- 低温殺菌牛乳

