



令和5年1月18日

報道機関 各位

本に出てくる料理や食材をイメージした献立を提供

国立市市長室広報・広聴係

くにたち図書館とコラボした 給食を提供します

市では、1月24日(火)～30日(月)の全国学校給食週間にあわせて、学校給食センターとくにたち図書館とのコラボ給食として、本に出てくる料理や食材をイメージした献立【BOOK MENU】を提供します。

このことを市内外問わず広く周知したく、ぜひ、貴媒体での告知および取材・掲載方、お願いいたします。

記

1. 提供期間 1月24日(火)～30日(月)
2. 提供場所 国立市立の各小学校(8校)・中学校(3校)

<コラボした給食の提供に至るまでの経緯>

【BOOK MENU】を提供するにあたり、『好き嫌いを無くし、食べるのが楽しくなる本』『食材や調理など、食への関心や感謝が育まれる本』を参考にするため、給食センター栄養士とくにたち図書館の職員で何度も話し合いを重ねました。

小中学生に人気のある本や、懐かしい絵本、学校給食に出すことができる料理が載っている本から、15冊を選定しました。

日替わりの【BOOK MENU】を通して、食べ物だけではなく本にも興味を持ってもらい、本に触れ合うきっかけになることをめざします。

また、この期間に国立市内の図書館で【BOOK MENU】に使われる本を展示する予定です。ぜひ、多くの人に読んでもらい、楽しい給食時間を過ごしてほしいと思います。

※提供する【BOOK MENU】の紹介資料もあわせて添付していますので、ご参照ください。

※取材をご希望の場合は、事前に下記までお問い合わせください。

問い合わせ

国立市教育委員会教育部 学校給食センター
TEL: 042-572-4177

【BOOK MENU】 小学校給食 献立

24日：『えびのてんぷら』 『シンリンヤサイのお浸し』	【からすのてんぷらやさん】より 【からすのやおやさん】より
25日：『柏型サンドパンと鯖のレモン風味焼き』→鯖サンド 『きらきらゼリー』	【さかなちゃん】より 【ルルとララのきらきらゼリー】より
26日：『ビーフカレーライス』『ひじきサラダ』 『星形ポテト』	【給食番長】より 【じゃがいもポテトくん】より
27日：『キャロットライス』『かぼちゃのぺちゃぺちゃ煮』 『冬野菜ポトフ』 『かすてら』	【ぐりとぐらとすみれちゃん】より 【ぐりとぐらの1ねんかん】より 【ぐりとぐら】より
30日：『ケチャップライス』『オニオンスープ』 『ドーナツ型コロッケ』	【バムとケロのそらのたび】より 【バムとケロのにちようび】より

1月24日～30日は、
全国学校給食週間!

こんだてメモ

ブックメニュー
【BOOK MENU】～ 図書館コラボ給食 ～

使っています!
くにたち野菜
だいこん
ながねぎ



1月24日 (火)



- ・ごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・とうふのみそしる
- ・えびのてんぷら
- ・シンリンヤサイのおひたし
(しょうゆ)

からすのてんぷらやさん より

今日の主菜は、キュウベエさんが『秘伝』の揚げ方を教えてくれたえびのてんぷらをイメージしました。

※『秘伝』とは、一番大事な秘密のやり方のことです。

からすのやおやさん より

シンちゃん・リンゴさん・サヤおばさん・イソちゃんの八百屋さんに売っている野菜をイメージして、お浸しにしました。

からすの てんぷらやさん



かいせいしゃ
偕成社
さくえ
作・絵
かこさとし

「からすのパンやさん」の続きのお話。
主人公は3番目の子レモンちゃん。
大きくなったレモンさんは、火事になったてんぷらやさんを立て直すために、てんぷら屋さんの息子イワくんたちとてんぷら修行をします。
上手にてんぷらを揚げるができるのでしょうか?

からすの やおやさん



かいせいしゃ
偕成社
さくえ
作・絵
かこさとし

「からすのパンやさん」の続きで、2番目の子リンゴちゃんが大きくなった時のお話。
リンゴさん、イソちゃん、サヤおばさん、シンちゃんは、畑で作った野菜を売っています。
お店の名前は『シンリンヤサイのみせ』です。
どうしたらたくさん野菜が売れるようになるのか
いろいろ考えて工夫しているみたい。

こんだてメモ

ぶっくメニュー としょかん きゅうしょく
【BOOK MENU】～図書館コラボ給食～

つかっています!
 くにたち野菜
 ほうれんそう



1月25日(水)



- ・かしわがたサンドパン
- ・ぎゅうにゅう
- ・クリームコーンスープ
- ・さばのレモンふうみやき
- ・きらきらゼリー

さかなちゃん より
 お魚大好き「さかなちゃん」が朝ごはんに食べたのは、レモン風味の鯖をパンにはさんだ『鯖サンド』! トルコ料理なんだって!!
 みんなもパンに鯖をはさんで食べてみてね!

ルルとララのきらきらゼリー より
 妖精の女王様のために作った『食べられる誕生石ゼリー』をイメージしました。
 いちご・ぶどう・もも・りんご・みかん味のミックスゼリーです。

少年写真新聞社
 少年写真新聞社
 さく ひらたまさひろ え ひらたけい
 作・平田昌弘 絵・平田景

魚が大好きな「さかなくい」たちが集まって、魚の知識や食べ方を競う『さかなくいおうけついでせん』!! さかなちゃんは優勝できるかな? いろんな種類の魚と、食べ方が書いてあっておもしろい!
 読み終わったらきっと魚が好きになるよ🐟

岩崎書店
 作・絵
 あんびるやすこ

ルルとララはおかし屋さんの女の子。妖精の女王様のお誕生日のお祝いに『食べられる宝石』を作ると頼まれました。ルルとララはゼリーを作ることにしたよ。『食べられる宝石』ってどんなもの? 上手にゼリーを作ることができるのかな?

つか
使っています！
くにたち野菜
だいこん

ブックメニュー
【BOOK MENU】～図書館コラボ給食～



1月26日(木)



- ・ビーフカレーライス
- ・ぎゅうにゅう
- ・ほしがたポテト
- 2こ2こ3こ
- ・ひじきサラダ
- (ノンオイルあおじそドレッシング)

きゅうしょくばんちよう
給食番長 より

1年2組の番長と仲間たちは、家出した給食のおばちゃんたちの代わりに、ビーフカレーと、ひじきサラダを作ったよ。

じゃがいもポテトくん より

小学生の大好きな、じゃがいものお話。

今日の給食は星形ポテト★

カレーにもじゃがいもが入っているよ！

みんなはどんなじゃがいも料理が好きかな？



こうがくしゃ
好学社
さく・え
作・絵
よしながこうたく

番長のいる1年2組は、入学してからまだ一度も、ちゃんと給食を食べたことはありません。怒った給食のおばちゃんたちは家出をしてしまいます…。おばちゃんの「みんなに残されると悲しいんだよ。おいしく食べてもらえるように毎日一生懸命給食を作っているんだよ。」という気持ちは、給食センターの栄養士・調理員も同じだよ。



しょうがくかん
小学館
さく・え
作・絵
はせがわよしほみ
長谷川義史

じゃが芋のじゃーむすくんたちは、北の国からきた家族です。八百屋さんの店先で仲良く並んでいましたが、次々にいろんなおうちに買われて行って離れ離れになってしまいます。かなしい はなしです…。

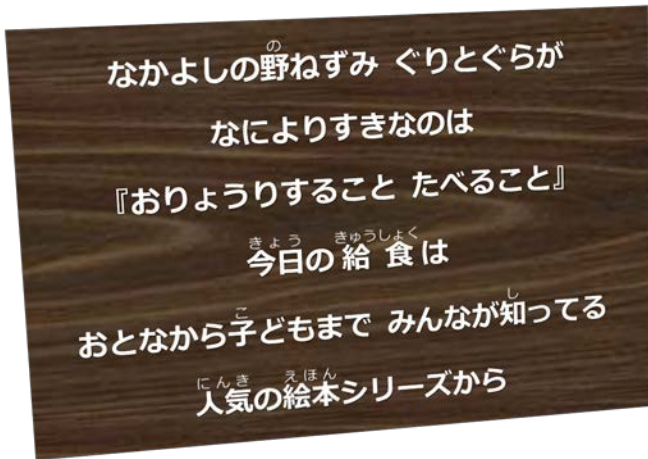
でも、ある日おいしいじゃがいも料理となって再会するんです！

こんだてメモ

ブックメニュー としょかん きゅうしょく
【BOOK MENU】～ 図書館コラボ 給食 ～



1月27日 (金)



- ・ キャロットライス
 - ・ ぎゅうにゅう
 - ・ ふゆやさいポトフ
 - ・ かぼちやのぺちやぺちやに
 - ・ ぐりとぐらのかすてら
- 1こ1こ2こ

キャロットライス
 かぼちやのぺちやぺちやに

ぐりとぐらとすみれちゃん より

福音館書店
 作 なかがわりえこ
 絵 おおむらゆりこ

ある日 とびきり大きなかぼちやが入ったリュックを
 しょって すみれちゃんがやって来ました
 森の動物たちも一緒に かぼちや料理を作ったよ かぼ
 ちやのぺちやぺちや煮ってどんなお料理なんだろう
 キャロットライスは ぐりとぐらがお庭で育てている
 人参を使って作った イメージです

ふゆやさいポトフ

ぐりとぐらの1ねんかん より

福音館書店
 作・なかがわりえこ
 絵・やまわきゆりこ

1月 あけましておめでとう あたらしいとしおめでとう
 ぐりとぐらは雪の中を なかよくお散歩です
 雪だるまも笑っているね
 ずっとずっと1ねんじゅう よい日でありますように

ぐりとぐらのかすてら
 ぐりとぐら より

福音館書店
 作・なかがわりえこ
 絵・やまわきゆりこ

ぐりとぐらは 森で大きなたまごを見つけました 何を作ろうか考
 えて かすてらを作ることに決めました かすてらのいいにおいが
 森中に広がります 給食では ぐりとぐらが
 フライパンで焼いた
 かすてらを
 イメージしました

こんだてメモ

ブックメニュー
【BOOK MENU】～ 図書館 コラボ 給食 ～

1月30日（月）

- ・ケチャップライス
- ・ぎゅうにゅう
- ・オニオンスープ
- ・ドーナツがたコロッケ
- ・カラフルこんにゃくサラダ
（たまねぎドレッシング）
- ・みそだいず

毎月30日は みその日

バムとケロのそらのたび より

主食は、おじいちゃんの誕生日会で食べた
グリーンピース入りのケチャップライス。
スープは、飛行機で通った『たまねぎさんみやく』
の玉ねぎをイメージしました。

バムとケロのにちようび より

バムとケロがおやつに作ったドーナツ。
給食では、ドーナツ型のコロッケを出します。



島田 ゆか

ぶんげいどう さく え しまだ
文溪堂 作・絵 島田ゆか

面倒見がよくしっかり者の犬の『バム』と、いたずら好きで超マイペースなカエルの『ケロ』。

雨の降る日曜日はおそとで遊べないから、部屋の掃除をして、きれいになったらおやつのだーナツを作ろう…と思っていたら…！！



島田 ゆか

ぶんげいどう さく え しまだ
文溪堂 作・絵 島田ゆか

月曜日の朝、おじいちゃんからたくさんの小包が届きました。中身は組み立て式飛行機！

飛行機に乗っておじいちゃんのお誕生日会に出発！！ どんな空の旅になるのかな？

【BOOK MENU】 中学校給食 献立

- 24日：『麻婆ラーメン』
『きらきらゼリー』
- 『こまったさんのラーメン』より
『リルとララのきらきらゼリー』より
- 25日：『食パン・苺ジャム』『ミネストローネスープ』
『国産野菜グラタン』
- 【西の魔女が死んだ】より
- 26日：『ポークカレー』『玄米ライス』
- 【おばけのアッチ カレーライスはこわいぞ】より
- 27日：『ケチャップチキンライス』『ミートボールのチーズスープ』
『ドーナツ型コロッケ』
- 【バムとケロのそらのたび】より
- 30日：『鶏肉とうずら卵の味噌スープ』『春雨炒め』
『みそ大豆』
- 【イギリスの童話 ジャックと豆の木】より

献立メモ 令和5年1月24日（火）～1月25日（水）

ブックメニュー BOOK MENU～図書館コラボ給食～

『BOOK MENU～図書館コラボ給食～』と称して絵本や書籍に登場した料理&イメージした料理を再現して提供します。中学生にはちょっと懐かしい絵本から、思春期の今こそ読んでほしい書籍まで、くにたち中央図書館の方々に協力をお願いして実現させました。給食を通して本を知り、本に触れるきっかけになればと思います。1月の給食期間中は、くにたち中央図書館内にもコラボ給食作品として本を展示しています。

1月24日（火）【こまったさん】&【ルルとララ】より

『こまったさん』と『ルルとララ』は、お料理童話シリーズとして昔から読まれている児童書籍です。こまったさんは料理のレシピ、ルルとララはお菓子のレシピが載っていて、そこから給食の献立になるメニューを取り入れました。

麻婆ラーメン

きらきらゼリー



こまったさんのラーメン

あかね書房

作：寺村 輝夫

絵：岡本 楓子



ルルとララのきらきらゼリー

岩崎書店

作・絵：あんびる やすこ

1月25日（水）【西の魔女が死んだ】より

この書籍は数々の児童文学賞を受賞している作品で映像化もされています。主人公は不登校になった14歳の少女で、しばらくの間おばあちゃんと二人暮らしをした日々などが描かれています。主人公とおばあちゃんが作る野苺ジャムをイメージし、食パンにつける苺ジャム。5種の国産野菜グラタンは、名前はグラタンですが、食べた感じがキッシュに似ているので、おばあちゃんが作るキッシュをイメージ。おばあちゃんの作るトマトスープをアレンジしてミネストローネスープを出します。

食パン・苺ジャム

ミネストローネスープ

国産野菜グラタン

西の魔女が死んだ

新潮社

著者：梨木 香歩



献立メモ 令和5年1月26日(木)～1月30日(月)

ブックメニュー BOOK MENU～図書館コラボ給食～

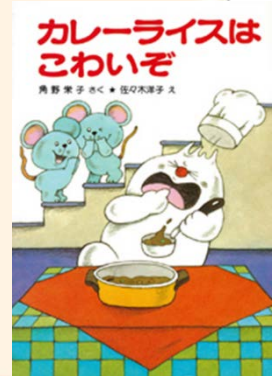
1月26日(木)【おばけのアッチ】より

お料理上手なかわいいおばけ「アッチ」。この作品の作者の角野栄子さんは、ジブリ映画にもなった『魔女の宅急便』の作者でもあります。『魔女の宅急便』は13歳の魔女の成長を描いた物語で、主人公に中学生が共感できることも多いはず。中学生が絵本に親しむきっかけとして、作品だけでなく、作者にも注目するとまた違った作品の楽しみ方ができるのではないかと思います。給食ではお話の最後にカレー名人アッチが作る、みんなの喜ぶカレーを再現します。

ポークカレー

玄米ライス

カレーライスほ
アッチ・コッチ・ソッチの
小さなおばけシリーズ3
ポプラ社 小さな童話
作：角野 栄子
絵：佐々木 洋子



1月27日(金)【バムとケロ】より

昔、自分が子供の頃読んでもらい、親になって自分の子供に読み聞かせる絵本として人気で、グッズやコラボカフェもあり、今も本屋さんで大きく展示されている絵本の一つです。有名なのが作品中に出てくるドーナツで、それをイメージしたドーナツ型のコロッケを給食で提供します。その他、作品に出てくるケチャップライス・チキンボールをアレンジしたものが給食に登場します。

ケチャップチキンライス

ミートボールの
チーズスープ

ドーナツ型コロッケ



バムとケロのそらのたび
文溪堂
作・絵：島田 ゆか

1月30日(月)【ジャックと豆の木】より

毎月30日は『みその日』となっていて、国立市のソーキという会社の商品「みそ大豆」を再び提供します。その豆に合わせて『ジャックと豆の木』を選びました。作品に出てくる金の卵をイメージして味噌スープにうずらの卵を入れます。緑豆春雨を使用した春雨炒めはぐんぐん伸びる豆の木をイメージしました。



春雨炒め

鶏肉とうずら卵の
味噌スープ

みそ大豆



イギリスの童話