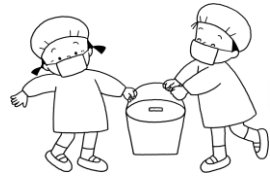


# えいようつうしん

令和5(2023)年4月発行  
発行：寝屋川市学校給食会  
編集：寝屋川市学校給食会指導委員会



## 給食は教育の一環です。 学校給食の「7つの目標」

- 1 健康の保持増進を図ること
- 2 健全な食生活を営むことができる判断力を  
培い、望ましい食習慣を養うこと
- 3 明るい社交性及び共同の精神を養うこと
- 4 生命及び自然を尊重する精神並びに環境の  
保全に寄与する態度を養うこと
- 5 勤労を重んずる態度を養うこと
- 6 伝統的な食文化の理解を深めること
- 7 食料の生産・流通及び消費について正しい  
理解に導くこと

## 食物アレルギー対応について

「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」に基づき、医師の診断により必要な場合は「除去食・代替食」の対応を行っています。  
果物は、生のものを使用することがあります。  
詳しくは各校でご相談ください。

## 学校給食の栄養と献立作成

成長期の子どもたちに特に必要でありながら不足しがちと言われるカルシウム・鉄・ビタミン類・食物繊維の摂取基準は、1日の必要量の1/3以上とることとなっています。

児童が、各栄養素をバランス良くとりつつ、様々な食品に触れられるよう、食事内容の充実を図っています。また、給食を活用した食に関する指導につながるよう献立を考えています。

## 寝屋川市の小学校の給食を紹介しま

### 給食費

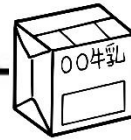
寝屋川市では、1年生から6年生までの給食費が一律の金額になっています。

給食費はすべて食材料費にあてられます。給食運営に必要な施設・光熱水費などはすべて市が負担しています。

1か月 3,700円(8月のみ1,200円)  
ただし1年生のみ4月は1,800円

### 家庭配布用献立表

毎月(8月分は7月分と合わせて)給食予定献立表をご家庭に配布します。今年度は給食で使われる旬の食材やレシピも掲載します。ご家庭でも活用してください。



### 牛乳

子どもたちの発育に必要なタンパク質やカルシウムが多く含まれています。給食の牛乳は200mlの紙パック入りです。

### ごはん

給食室でご飯を炊いています。米は100%国産米を使用しています。食物繊維がとれるよう麦などを混ぜて炊くこともあります。

### パン

無漂白の小麦粉を使い、ショートニング(油脂)・脱脂粉乳・砂糖・塩・イースト等副資材をこねて焼きます。おかずの味をそこなわないように甘みは抑えつつ、味や形に変化をつけています。

### おかず

栄養面・嗜好面を考慮して、寝屋川市内全校で基本統一献立になっています。  
食材は、安全性・品質共に吟味し、肉は国産のものを使用しています。また、加工食品をできるだけ控え、手作りの味を大切にしています。  
行事食も取り入れています。

毎月19日の「食育の日」には、子どもたちがよくかむことを意識できるように「かみかみ献立」を入れています。

