

えいようつうしん



令和4(2022)年5月

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

新型コロナウイルス感染防止対策として、健康観察と手洗いを徹底し、衛生的に配膳するように努めます。

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

「小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す。

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

食育の取り組み

昨年度に引き続き、今年度もご家庭に配付する献立表にて、給食に出てくる食べ物が登場する本を紹介していきます。

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

週に3回、給食室でごはんを炊いています。米は100%国産米を使用しています。食物繊維がとれるよう雑穀米や麦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。

【パンの種類】

コッパン・食パン・黒糖パン・アップルパン
ブランパン・パーカーパン・ナン 等

おかず

栄養面・嗜好面を考慮して、寝屋川市内全校で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。