



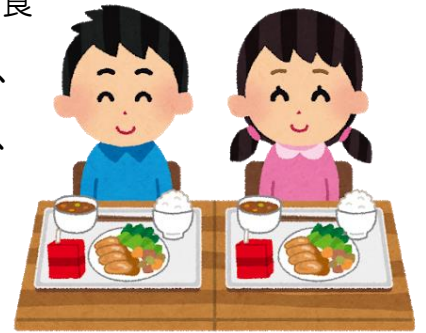
# がっ きゅうしょく 4月 給食だより

藤 支 発 502号  
令和8年4月8日  
大阪府立藤井寺支援学校  
校 長 古川 綾子



## きゅうしょく 給食がはじまります！

にゅうがく しんがく しんきゅう  
入学、進学、進級おめでとうございます。きゅうしょく がっ にち はじ がっこうきゅうしょく  
給食は4月13日から始まります。学校給食は、  
てきせつ えいよう せっしゅ けんこう ほしぞうしん はか のぞ しょくしゅうかん りかい  
適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることだけでなく、望ましい食習慣について理解を  
ふか やくわり しょくりょう せいさん しょく かか ひとひと しごと でんどうてき しょく  
深める役割や、食料の生産や食に関わる人々の仕事、伝統的な食  
ぶんか りかい ふか やくわり にな しょく かん きょうみ  
文化について理解を深める役割も担っています。食に関する興味、  
かんしん も にほん きょうどりょうり さまざま くに りょうり  
関心を持つきっかけとなるように日本の郷土料理や様々な国の料理、  
ぎょうじしょく と い  
行事食などを取り入れています。



## こんだて 献立について

### おかず

しゅるいていど にもん いたもの やもの  
2~3種類程度で、煮物や炒め物、焼き物など。  
きせつ やさい きょうじ あ やくわり こんだて と い  
季節の野菜や行事に合わせた献立を取り入れるな  
くふう がっき そつぎょうがくねん  
どの工夫をしています。3学期に卒業学年のリク  
エスト こんだて じっし  
献立を実施しています。

### ぎゅうにゅう 牛乳

ぎゅうにゅう  
200mlの牛乳や、アシドミ  
ルクやジョアなどの飲むヨー  
グルトがまいかい  
毎回つきます。

### しゅしょく 主食

しゅ  
ごはんは週4~5回、  
パンは月1~2回出ます。



ゼリーなどのデザートが  
ときどきとうしょう  
時々登場します。

にく やさい きんこう みせ のうひん ちさんちしょう  
肉、野菜は近郊のお店から納品しています。また、地産地消  
の取り組みで、たけのこ水蒸、おおさかしろ菜、さといもな  
とおおさかさん しょくざい しょう  
どはできるだけ、大阪産の食材を使用しています。

きゅうしょくしつ しょうかい

# 給食室を紹介します

給食室では、毎日約200人の給食を作っています。栄養士が献立を考え、7人の調理員さんで給食を作っています。給食室に入るときに、白衣や帽子、マスクなど身支度をして、きれいに手洗い、アルコール消毒をして調理作業をしています。朝早くから野菜の洗浄作業が始まります。野菜は大きなシンクで3回洗浄してから、たくさんの野菜をフードスライサーという機械で切っていきます。また、給食室には汁物や煮物、炒め物を作る大きな釜（回転釜）や蒸したり焼いたりできるスチームコンベクションオーブンがあります。



はくい  
白衣・マスク・帽子  
を  
して  
いま  
す。

200人分のカレーや肉じゃが、みそ汁を一気に作ることができる回転釜。ハンドルを回すと釜を前後に動かすことができます。

おお  
大きなへら（スパテラ）を  
つか  
って、かき混ぜます。



## 給食を楽しむためのヒント

### ★献立表を確認しよう

毎日、いろいろな献立が登場します。どんな食材が使われているか調べて、好きな食材や献立を見つけてみましょう。

### ★味わって食べよう

給食室では、みなさんにおいしく食べてもらえるように一生懸命給食を作っています。ゆっくりよくかんで、味わって食べましょう。

### ★みんなと楽しく食べよう

クラスの友だちや先生と楽しい雰囲気ですと、給食をよりおいしく感じられます。苦手な食べものもがんばれるかも。

### ◎保護者のみなさまへお願い

本校の学校給食にご理解とご協力いただき、ありがとうございます。学校給食では食育の観点からお子様に様々な献立や食材に触れながら、給食を食べていただきたいと思います。

★給食だよりは毎月発行します。ぜひお子様と一緒にご覧ください。