



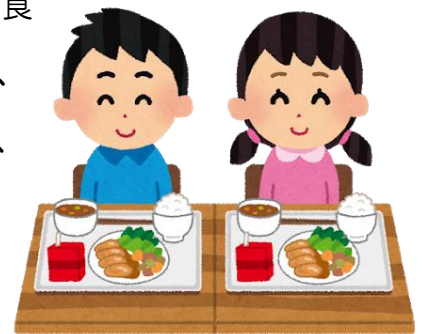
がつ きゅうしょく 4月 給食だより

藤 支 発 502号
令和7年4月8日
大阪府立藤井寺支援学校
校 長 高 田 清 将



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 がつ か はし がっこうきゅうしょく
給食は4月14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 じ そうしん 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

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

主食

しゅう かい
ごはんは週4～5回、
パンは月1～2回出ます。



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。

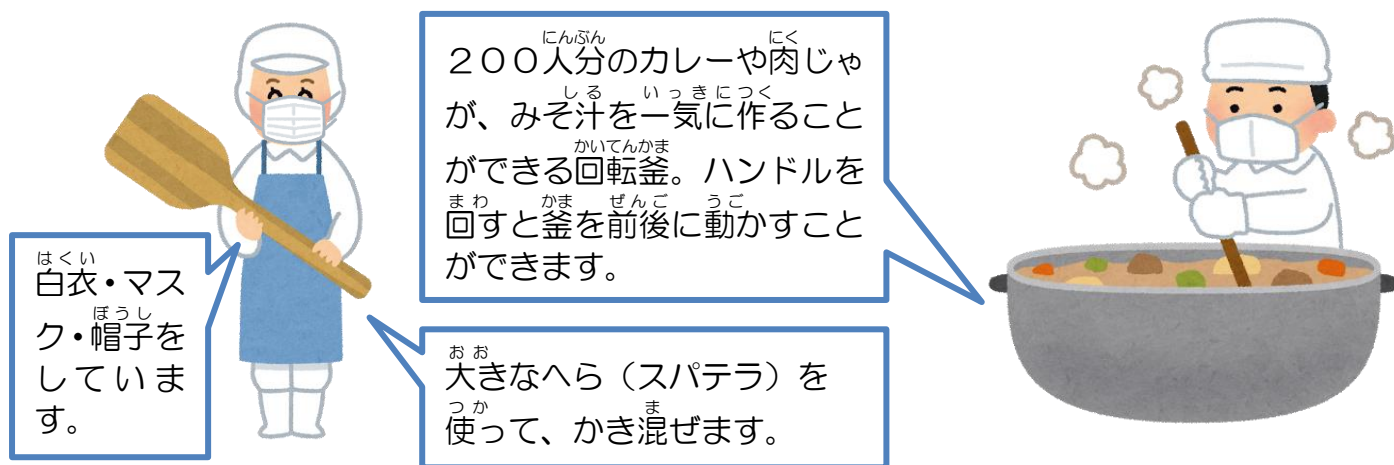
ゼリーなどのデザートが
ときどきとうじょう
時々登場します。

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、たけのこ水煮、おおさかしろ菜、さといもな
どはできるだけ、おおさかさん しょくざい しょう
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、6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。



◎保護者の皆様へお願い

日頃は、本校の学校給食にご理解と、ご協力いただき、誠にありがとうございます。

学校給食は、食育の観点から子どもたちに様々な献立や食材に触れてもらいたいと考えています。そのため、かつおと昆布でだしをとり、旬の野菜を取り入れ、日本各地の郷土料理を入れるなどして、工夫して献立を立てています。

また、給食だよりでは給食や食についての情報を発信しています。ぜひお子様と一緒にご覧ください。

1年間、安心・安全な給食が提供できるよう、給食室一同細心の注意をもって行いたいと思っています。よろしくお願いいたします。