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　髙 田　清 将

4月　給食だより

給食がはじまります！

入学、進学、進級おめでとうございます。給食は４月１４日から始まります。学校給食は、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、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、行事食などを取り入れています。

献立について

おかず

2～3種類程度で、煮物や炒め物、揚げ物、焼き物など。季節の野菜や行事に合わせた献立を取り入れるなどの工夫をしています。３学期に卒業学年のリクエスト献立を実施しています。

牛乳

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毎回つきます。

主食

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時々登場します。

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、大阪産の食材を使用しています。

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。

白衣・マスク・帽子をしています。

大きなへら（スパテラ）を使って、かき混ぜます。

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。

◎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。よろしくお願いします。