



# きゅうしょく がつごう 給食だより 4月号

藤 支 発 505 号  
令和6年4月15日  
大阪府立藤井寺支援学校  
校 長 高 田 清 将



## きゅうしょく 給食がはじまりました！



入学、進学おめでとうございます。4月12日から今年度の給食が始まりました。

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。

## こんだて 献立について

### おかず

2~3種類程度で、煮物や炒め物、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。

### 牛乳

200mlの牛乳が毎回つきます。今年度からプラスチックごみを減らすためにストローレスになっています。

### 主食

ごはんが週4~5回、パンが月2回程度です。



ゼリーやヨーグルトなどのデザートが時々登場します。

## いろいろな食べ物にチャレンジしよう！

給食では、毎日いろいろな食べ物や味に出会えます。苦手なものがあるかもしれませんが、少しでもチャレンジしてみてください。ひとつひとつの食べ物の中の栄養素がみなさんの体を元気にし、成長させてくれます。



# 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人分の給食を作っています。栄養教諭が献立を考え、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。朝は7時30分から野菜の洗浄作業が始まり、野菜は大きなシンクで3回洗浄してから、たくさんの野菜を刃がクルクル回る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プンがあります。

はくい ぼうし  
白衣・マスク・帽子を  
しています。



おお  
大きなへら（スパテラ）を  
つか  
使って、かき混ぜます。



にんぶん にく  
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  
かいてんかま  
回すと釜を前後に動かすこ  
とができます。



ほごしゃ ねが  
◎保護者のみなさまへお願い

ほんこう がっこうきゅうしょく りかい きょうりょく  
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  
しょくいく かんてん こさま さまさま こんだて しょくざい ぶん きゅうしょく た  
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  
かんが  
考えています。★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。