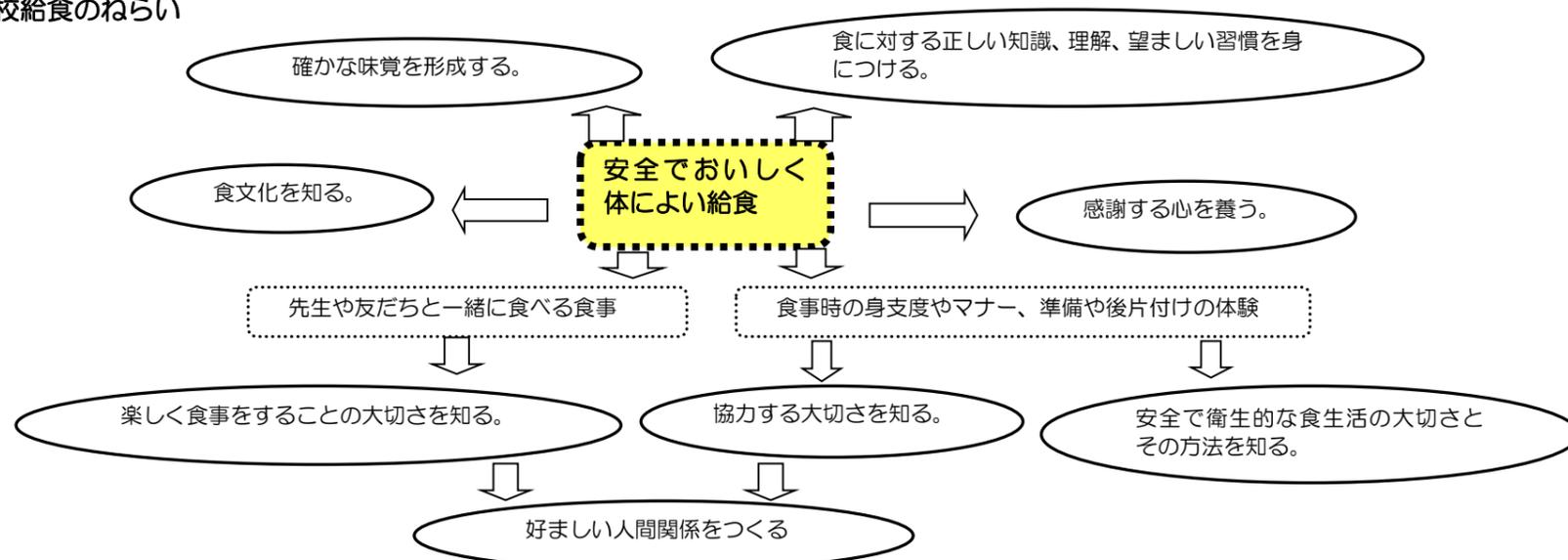


## 学校給食について

### (1) 学校給食のねらい



### (2) 給食の内容

献立の作成に当たりましては、子ども達の嗜好の偏りをなくすように配慮し、栄養バランスを考えています。また、行事や季節を感じてもらえるものや、リクエスト、郷土料理など楽しく、魅力ある給食となるよう努めています。

ぜひ、子ども達と給食の話をしていただき、一緒に楽しんでいただけたらと思います。

#### ① 主食

令和4年度産の米の銘柄は滋賀県産「キヌヒカリ」です。現在、ごはん食は週に4回以上です。

給食のパンは、無漂白の小麦粉を使い、ショートニング・脱脂粉乳・バター・塩・イーストの副材料をこねて作っています。(保存料は使っていません。)大阪府指定のパン工場から配送されています。小麦粉の分量は小学部で50g、中・高等部では60gです。

#### ② おかず

- できるだけ国産ものを使用しています。
- 手作りを基本としています。食材の1つに練り製品等の加工品を使う場合は、添加物に気をつけています。
- 健康のために薄味を心がけています。
- 煮る、焼く、炒める、蒸すなど様々な調理法で和食を中心に洋食、中華と変化をつけています。
- 食中毒防止の観点から、加熱調理した料理が基本となります。



#### ③ 牛乳

カルシウム・たんぱく質を補うため毎日1本(200cc)をだしています。乳脂肪分3.5%以上で成分無調整です。飲むヨーグルトの場合もあります。

#### ④ 段階食調理

咀嚼・嚥下に配慮が必要な児童生徒に対し、米は、ごはん、軟飯、全粥、粒パースト、ペーストの5種類、パンは、パン、パン粥、パン粒パースト、パンペーストの4種類、おかずは、やわらか煮、大きざみ、小さざみ、粒パースト、ペーストの5種類を用意しています。



### (3) 年間予定回数と食材費(1食あたり)

令和5年度給食実施予定回数 : 小学部・中学部: 185回、高等部: 184回

小学部児童...340円 中学部、高等部生徒及び教職員...370円

### (4) 栄養相談について

随時行っていますので、食事のことで気になることがありましたら、栄養教諭までお気軽にご相談ください。

### (5) その他

※個人持ちの自助具や食器については各ご家庭でご準備ください。毎日持ち帰ることのできない大きな食器などは学校で預かりますが、基本的には毎日ご自宅から洗淨消毒をして持ってきてください。預かっている食器に関しては、年に1度、返却しますので、次年度使用するかどうかを検討してください。また、厨房での洗淨は大量に扱うため、まれに破損してしまうことがあります。その際は申し訳ありませんが、ご家庭で補充していただくことになります。

※エプロン、三角巾、マスクなどは、担任と相談の上ご用意ください。

※安全衛生上の配慮から、残った給食の持ち帰りはできません。

※アレルギー除去食は対応に必要な条件整備が整っていないため実施できておりません。また、アレルギー専用の区画された調理場、専用器具、食器も確保できていないためコンタミネーション(献立中の材料としては使用していませんが、調理の際にアレルギー物質が微量に混入してしまう場合のこと)の可能性がありますことをご理解ください。