

給食の内容

自校で献立作成・食材発注し、調理業務は民間会社に委託をしています。
給食費は小学部280円・中学部高等部は340円です。週4回米飯・週1回パンまたは麺です。
季節感のある様々な食材を使い、伝統食・行事食・郷土食・世界の料理等を取り入れています。

●献立例(関西の季節の献立)

茨木市福井産米のごはん・鰻鍋風のお汁・牛肉の甘辛炒め・ミルクアイス・牛乳



●段階食

普通食を食べることが困難な児童生徒には、別に圧力鍋調理・再調理をしています。



普通食



やわらか煮食

段階ごとに色分けした個人の名札の内容のとおりに作ります。

段階食は普通食と同じ食材を圧力鍋で炊きます。
減圧後調味し具とお汁に分けます。

カッターにかけて刻み食を作ります。(大・中・小)

ミキサーにかけてペースト食を作り裏ごしをします。

・かためペースト・・・平たいスプーンにのせて落ちないかたさ

・なめらかペースト・・・生クリーム状のなめらかさ



刻み大(小豆粒の大きさ)



刻み中(米粒の大きさ)



刻み小(ごま粒の大きさ)

とろみ(片栗粉+水)
肉や魚などパサつくものに加えます。
口の中でまとまりをよくし、嚥下しやすくなります。

最後に専用のふたをして配膳します。



かためペースト



なめらかペースト

<給食室の様子>



<ペーストを裏ごし>



<段階食コーナー>



<普通食調理>

●アレルギー対応

アレルギーを持つ児童生徒に対応するため「食物アレルギー対応委員会」を設け、アレルギーに関する事柄を取り決め、安全第一に取り組んでいます。(基本的に除去対応、主菜は代替食を用意) 一人ひとりに対応した個人膳を作り、給食室からは下記の内容を揃えて出し、教室で複数の教員でチェックします。



アレルギー専用食器
(ピンク)+ふた

アレルギー専用盆(黄)

出しませんカード(青)
食缶に貼りつけ、入れていないことを知らせます。



アレルギー指示書(名前・対象食品名・対応方法記載)
保護者・担任・給食係り・給食室に配布。
それぞれが確認、チェック。

アレルギー対象者名札(名前・対象食品名記載)

※教室では食前に教員が複数で内容確認後Wチェック印