

4月きゅうしょくだより

学 内 発 2 号

令 和 8 年 4 月 8 日

大阪府立八尾支援学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。

新しい学校、学年、わくわく、ドキドキの4月ですね。

今年度も心をこめておいしい給食づくりに取り組んでいきたいと思ひます。

給食室のメンバーは以下のとおりです。よろしくお願ひします。(調理は8人で実施します。)

栄養教諭：香川 もえ花

調理員：外邨さん、鈴木さん、杉本さん、畑中さん、尾中さん、種村さん、

黒木さん、中村さん、太田さん、濱さん、飯森さん (コック食品株式会社)



学校給食について

① 主食…ごはん・パン・麺類



お米は、滋賀県産の「金賞健康米」という胚芽を残した精米を使用しています。分量は小学部1～4年生は65g、小学部5・6年生は70g、中学部・高等部は80gです。ごはんは、週3～4回です。

パンは、成長期の児童生徒の栄養バランスを考え、砂糖・ショートニング・脱脂粉乳を学校給食用小麦粉に配合しています。大阪府学校給食会指定の関西食品工業株式会社から配送されています。種類はコッパン・黒糖パン・食パン・さつまいもパン・レーズンパン等で週1～2回です。

麺類は、うどん・スパゲティー・中華そば等で月に1～2回です。

② 牛乳



普通牛乳 1本200ccです。成長期の児童生徒に必要なカルシウム・ビタミン・たんぱく質を補うために毎日つけています。【毎日牛乳】から配送されています。

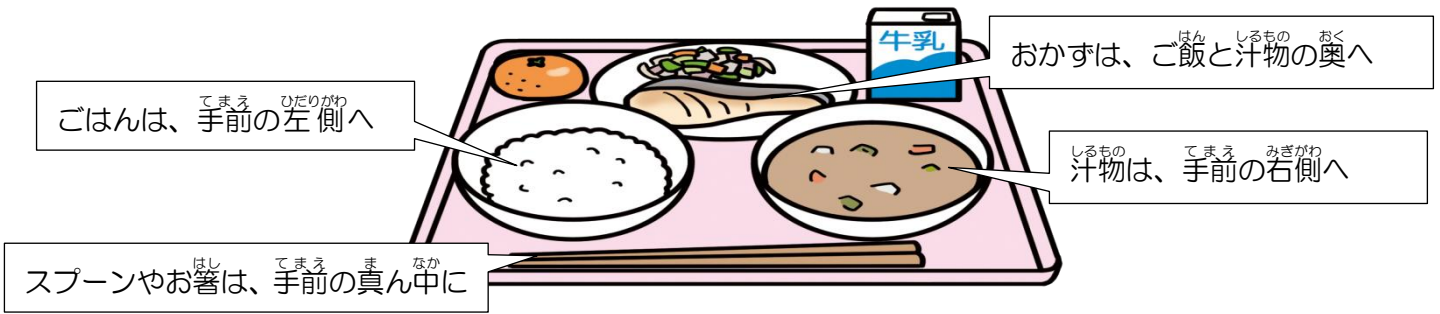
③ 副食(おかず)



- 煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、汁物など、和食・洋食・中華など変化をつけ、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮しています。(月に1度世界や日本各地の郷土料理も登場します)
- 季節の味を生かすために、旬の食材を使うようにしています。
- 季節感のある料理を取り入れたり、行事食なども実施しています。
- 食材はできるだけ国産の物、食品添加物の入っていないものを使用しています。
- だしは、昆布とかつおの天然の材料を使用し、中華や洋風のスープは鶏がらだしを使用しています。
- 食中毒防止のため、生ものは出していません。すべて加熱調理となっています。

ただ 正しい しょっき なら かな 食器の並べ方

しょっき なら み め た
食器をきちんと並べると、見た目もきれいで食べやすくなります。



安全においしく食べるために・・・

きゅうしょく あんぜん た かんが つく はいぜん た ひとりひとり
給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べるときに一人一人
が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りま
しょう。

! 給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に關係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
--	--	--

! 食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、犬食いになったりしないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
---	--	---

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業
- 環境への配慮
- 感謝の心 など

