

しょくいく

# 食育だより

ほごしゃ みなさま  
保護者の皆様へ

れいわ ねん がつ  
令和8(2026)年4月  
おおさか しりつしてんましようがっこう  
大阪市立西天満小学校

がっこうきゅうしょく

## 学校給食について



にゅうがく しんきゅう  
ご入学・ご進級おめでとうございます。

がっこうきゅうしょく えいよう  
学校給食は、栄養のバランスのとれた食事の提供はもちろん、体も心も元気で  
すごくために、給食の時間、各教科等の時間で食に関する指導の「生きた教材」と  
して活用されます。子どもたちが、給食を通して食に対する正しい知識と望ましい食  
習慣を身につけることができるように、食育をすすめていきます。ご家庭でもご協力を  
お願いします。

にっぽん しょくぶん か  
◆日本の食文化を  
理解し伝えること  
ができる



しょくじ じゅうようせい  
◆食事の重要性や  
楽しさを理解する



こころ からだ けんこう  
◆心と身体の健康を  
維持できる



しょくいく してん  
食育の視点

しょくじ  
◆食事のマナーや  
周りの人との関係  
をつくる力を身に  
つける



た もの せんたく  
◆食べ物やつくる人  
への感謝の心を  
もつ



た もの せんたく  
◆食べ物を選択や  
食事づくりができる



## おおさか し がっこうきゅうしょく とくちょう 大阪市の学校給食の特徴

あんぜんあんしん えいよう  
◎安全安心で栄養バランスが良いです

えいせいあんり てっぺい がっこうきゅうしょくせっしゅきじゅん ふ  
→衛生管理を徹底し、学校給食摂取基準を踏まえて、  
バランスよく多様な食品を組み合わせています。



しゅん しょくざい つか  
◎旬の食材を使っています

きせつ かん さかな やさい くだもの て おおさかさん やさい しょう  
→季節を感じられる魚や野菜、果物が出ます。大阪産の野菜も使用します。

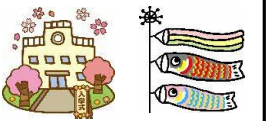
だしこんぶやけずりぶし、にぼし等でだしをとっています

わふう に しる どう まいかいきゅうしょくしつ つか  
→和風の煮もの、汁もの等には、毎回給食室でとっただしを使います。  
だしの旨味をしっかりと感じられる薄めの味付けにしています。



ぎょうじしょく で  
◎行事食が出ます

こんげつ ねんせい にゅうがく ねんせい しんきゅう いわ  
→今月は、1年生の入学と2~6年生の進級をお祝いする  
「入学祝い献立」と「こどもの日の行事献立」があります。



こんだて えら こんだて で  
◎献立コンクールで選ばれた献立が出ます

おおさか し しょうがっこう ねんせい ちゅうがくせい たいしょう こんだて ぼしゅう  
→大阪市の小学校5・6年生と中学生を対象に献立を募集し、  
最優秀賞、優秀賞に選ばれた献立が出ます。定番化することもあります。



しょくもつ たいおう おこな  
◎食物アレルギー対応を行っています

たまご けいらん たまご だいず どうにゅう  
→卵(鶏卵・うずら卵)、大豆(豆乳、むきえだまめ)について、  
それらを加える前の最終調理段階で取り分けることができる  
場合に「除去食」を実施しています。



しょくもつ たいおう いし しんだん しじ もと じっし  
※食物アレルギー対応は、医師の診断、指示に基づき実施します。  
きぼう かた がっこう そうだん  
希望される方は、学校までご相談ください。