

毎月19日は食育の日

# 元気モリモリ

おうちのごはん

令和7年4月号

大阪市立福島小学校

ご家庭での食事と給食の献立がなるべく重ならない  
ようにするために、学校から配付する学校給食献立表  
をご確認ください。献立表には、作り方も記載していま  
すので、ご家庭での食事作りの参考にしてください。



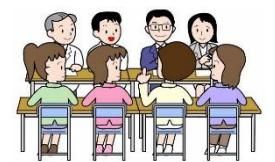
献立表のチェックをお願いします！！

## 大阪市の学校給食の紹介

福島区では、保護者の方への「食育通信」として元気モリモリを毎月1回発行しています。4月は大阪市の学校給食の紹介をします。大阪市は令和5年度より学校給食費の全員全額無償を行っています。物価高騰にも対応できるように令和5年度、6年度と給食費の増額改定を行い、給食の質の維持向上に努めています。



給食の献立は、子どもたちの健康増進、体位の向上を図るために栄養教諭が立案し、最終的に学校関係者、保護者の代表等の意見を踏まえて決定しています。給食は、栄養バランスのとれた食事として主食、主菜、副菜、牛乳の組み合わせで行っています。



### 給食献立の内容

果物  
季節に応じた生の果物や缶詰がでます。



種類は、コッペパン、ミニコッペパン、  
おさつパン、黒糖パン、パンプキンパン、  
レーズンパンです。  
令和7年度より減塩パンで提供します。

\*主菜、副菜、果物は、旬の食材を使用して季節感を出しています。また、入学祝いや子どもの日など伝統行事にちなんだものも取り入れています。



ごはん (週3回)  
自校炊飯の学校の精米銘柄  
ゆめぴりか  
委託炊飯の学校の精米銘柄  
ななつぼし

ちまきは、うるち米の粉で作った餅を笹の葉で包み、い草で巻いています。原材料は、全て国産で、糖分を控えた大阪市独自のものです。



こどもの日の行事献立  
きんぴらちらし、牛乳、五目汁、  
ちまき  
\*月見、正月、節分などの行事献立もあります。

### 食物アレルギーの対応

大阪市は、最終調理段階で取り分けることができる食品を除去食として提供しています。  
卵、うずら卵の除去食に加えて  
令和7年度から大豆の除去食として、むきえだまめ、豆乳を加える前の最終調理段階で取り分けることができる献立で除去食を提供します。



また、チーズ(細切り)は、乳不使用の製品で乳なしチーズを使用します。

