



# 食育通信

4月

令和7年 4月  
大阪市立 福小学校

お子様のご入学、ご進級  
おめでとうございます。

## 学校給食の7つの目標

・健康の保持・増進



・食事について正しい理解を深める



・明るい社交性と協同の心を養う



・生命や自然を大切にし、感謝する心を育む

・勤労を重んずる心を育む



・食文化への理解を深める

・食料の流通・消費のしくみを知る



学校給食は、食に関する知識や食事のマナー、感謝の心など、様々なことを学ぶ教育活動のひとつとして実施されています。

## 大阪市の学校給食について

### 安心・安全でおいしい手作り給食

みそ汁や煮物のだしは、けずりぶし、こんにぶ、煮干しなどでとっています。また、野菜や果物は国産を基本とし、季節ごとに旬のものを使用しています。



### 伝えていきたい食文化

正月や節分などの行事献立、筑前煮などの郷土料理といった、日本の伝統的な食文化に触れる献立が登場します。また、干しういきやかんぴょうなどの昔から食べられてきた乾物も使用しています。



### 牛乳パックのストローレス対応化

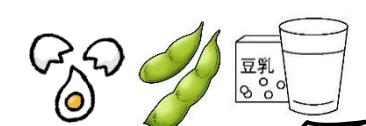
大阪市では、プラスチックごみ削減のためストローレス対応牛乳パックを使用しています。



### 食物アレルギーについて

食物アレルギーをお持ちの場合、給食での対応の有無に関わらず(給食で使用しない食品にアレルギーがある場合も)申請が必要となります。詳しくは学校までお問い合わせください。

大阪市の学校給食では、小麦粉の代わりに米粉を使用したカレールウや、卵を使用しないマヨネーズ風味のドレッシングなど、アレルゲンを減らした給食を進めています。また、最終調理段階での除去が可能な「鶏卵・うづら卵」「むきえだまめ・豆乳」を用いた献立は除去食を提供できます。他の献立や食材については喫食を中止し、必要に応じて代替食の持参をお願いしています。



毎月お配りする献立表には、使用する食材や調理法など、たくさんの情報が載っています。子どもたちが毎日どんなものを食べているかを知っていただき、ご家庭でも給食を話題にしていただければと思います。給食は大量調理のため、特殊な調理方法もありますが、食品の組み合わせや味付けなど、ぜひ参考にしてください。