

しよくいく 食育だより

令和8(2026)年4月 No.1
大阪市立大隅東小学校
(発行：東淀川区栄養教職員)

保護者のみなさまへ

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、栄養のバランスがとれた食事の提供はもちろん、心も体も元気に
す 過ごすために、きゅうしょく じかん かくきょうかどう じかん おこな しよく かん しどう い きょう
過ごすために、給食の時間、各教科等の時間に行う食に関する指導の「生きた教
ざい かつよう こ きゅうしょく とお しよく たい ただ ちしき のぞ
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、6つの視点を基に、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。

◆日本の食文化を
理解し伝えること
ができる



◆食事の重要性や
楽しさを理解する



◆心と身体の健康を
維持できる



食育の視点

◆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



◆食べ物や食の
選択や
食事づくりができる



◆食べ物や食に
関わる人への
感謝の心をもつ



家庭配付用献立表



「食育だより」は保護者やご家庭に食育を啓発していく資料です。

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

◎安心安全で栄養バランスがよいです

えいせいあんり てってい 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。



◎旬の食材や地場産物を使っています

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。

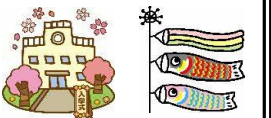
◎だしこんぶやけずりぶし、にぼしなどでだしをとっています

わふう に じる まいかいきゅうしょくしつ つか
→和風の煮もの、汁ものなどには、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つけにしています。



◎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。



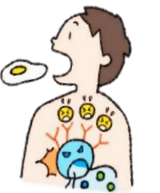
◎献立コンクールで選ばれた献立が出ます

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、
さいゆうしゅうしょう ゆうしゅうしょう えら こんだて て ていばんか
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。



◎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・おきえだまめ)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。



※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。