

しょくいく

食育だより

がっこうきゅうしょく

学校給食について



ご入学・ご進級おめでとうございます。

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、食育をすすめています。ご家庭でもご協力をお願いします。

令和8(2026)年4月 No.1
大阪市立豊新小学校
(発行：東淀川区栄養教職員)

保護者のみなさまへ

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

→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

→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

→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

→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

→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。



◎食物アレルギー対応を行っています

→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。

希望される方は、学校までご相談ください。

◆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。