

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 しょうがっこう
大阪府立小路小学校

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 ひと
◆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 よ
◎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 きじゆん 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。



しゆん 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、
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。



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。