

食育通信



令和7年4月号
大阪市立南田辺小学校

ご入学ご進級おめでとうございます。今年度も子どもたちの心身の健やかな成長のため、安全でおいしく栄養バランスのとれた給食を提供できるように努めていきます。今月は学校給食について紹介します。



学校給食について



学校給食は教育活動の一環で行われ、学校給食の目標が達成できるよう、給食時間だけでなく教科等とも連携しながら食育を推進しています。

また、給食時間は限られた時間内に準備から片付けまで全て自分たちで行います。ご家庭でもお手伝いをさせたり、食事のマナーを守って集中して食べたりすることができていますか？ご家庭と学校の両方で、食に関する正しい知識と習慣を子どもたちの身につけていきたいと考えています。



学校給食の目標

学校給食法 第2条より
抜粋・要約

健康の保持増進

必要な栄養をとって健康な体づくりを図る。



望ましい食習慣

食事の大切さを知り、健康に良い食生活を学ぶ。



社交性と協同

友だちと協力し、マナーを守って楽しく食べる。



生命と自然の尊重

自然が育む命の恵みに感謝する。



勤労への感謝

食を通じて繋がるさまざまな人たちへ感謝する。



食文化

伝統的な食文化を理解する。



食料の生産や流通・消費

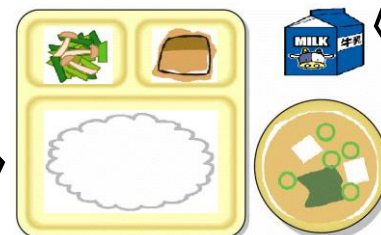
食を通じて社会の仕組みを学ぶ。



大阪市の給食の内容

★主食

米飯が週3回
パンが週2回
出ます。



★牛乳

紙パック200ml入りが給食では毎回出ます。

不足しがちなカルシウムや、ビタミンB群・たんぱく質をバランスよく含んでいます。



★副食（おかず）

果物やデザートも含めて2～3品出ます。旬の食べ物・魚・豆（10種類）・果物など、さまざまな食品や調理法を取り入れています。また、行事食・郷土料理・外国の料理などバラエティーに富んだ献立を実施します。

○魚…中骨のある魚（さんまなど）や、魚卵を含む魚（ししゃもなど）も出ます。

○果物…自分で皮をむいて食べる、1/4カットの甘夏かん・はっさくなども出ます。

※給食でスムーズに食べられるように、ご家庭での練習をお願いします。

ホームページで確認できます！

大阪市教育委員会 HP

⇒ 献立表・給食の写真・加工食品等の原材料表など

大阪市学校給食協会 HP

⇒ 食品の産地情報・食品別アレルギー一覧表など

☆今日の給食どうだった？

ぜひ毎日の給食を話題にしてみてください。家では食べない物にも挑戦しているかもしれませんよ！



食物アレルギーの対応について

給食で食物アレルギーの対応が必要な場合は、申請が必要となりますので、学校にご相談ください。

大阪市では、調理の最後に卵・うずら卵・おき枝豆・豆乳を加える献立の場合は、その食品を加える前に取り分けた除去食（個別対応献立）を提供しています。個別対応献立は通常の献立と区別ができるよう、同じ形で色の違う食器（ピンク色）を使用しています。

パン・ごはん・牛乳・副食（おかず全て）を個別に停止することができます。

