

給食だより

令和 7年 4月

大阪市立文の里中学校

中学校給食の内容

本校の給食は、令和元年2学期から自校調理方式で開始されました。

主食 米飯週3回 委託米飯
炊飯業者から学級の人数分の米飯を保温食缶に入れて納品されます。

パン週2回 パンの種類は5種類
コッペパン:一緒にジャムやバター等がつきます。
ミニコッペパン:焼きそば、スパゲッティのときにつきます。
加工パン:黒糖パン、おさつパン、レーズンパン、パンプキンパン
ジャムやバター等:ジャム、バター、マーガリンなどがあります。コッペパンにつきます。
パン業者から納品されたパンを給食室で学級ごとにパン箱に移し替えます。

副食 食材は、大阪市が一括購入し、検査・検品された安全で、良質なものが納品されます。
学校の給食室で調理し、主菜・副菜をそれぞれ学級ごとに配缶します。
献立は、小学校給食標準献立を基に、中学生の学校給食摂取基準を満たすように内容を調整し、作成されています。

牛乳 牛乳業者から納品された牛乳を給食室で学級ごとに牛乳運搬箱に移し替え、牛乳保冷庫に保管します。

食器 三つ切皿・中食器・小食器・スプーンは、小学校と同じものです。
はしは、中学校用のサイズです。
食器等は、その日の献立に必要なものを使います。
食器等を給食室で洗浄し、学級ごとの食器かごに入れ、食器消毒保管庫で消毒保管します。
スプーンはスプーンかご、はしははし入れに入れてあります。お玉・しゃもじ・トングなどもいっしょに入れてあります。

～準備するもの～

<全員> ランチョンマット(ナフキンなど):机上にランチョンマット(ナフキンなど)を敷き、配膳します。

ハンカチ:石けんで、丁寧に手を洗い、清潔なハンカチでふきます。

<給食当番> 身支度を整えます。

給食衣またはエプロン(胸当てのあるもの)

給食帽または三角巾(バンダナなど)

マスク

※給食衣・給食帽は、小学校で使用していたものをご活用ください。

～食物アレルギー対応～

R7年度から食物アレルギー対応に関する内容が変更しています。
新規ご登録・対応方法変更のご相談は、栄養教諭までお願いします。

～学校給食費について～

大阪市では学校給食費の無償化を実施しております。

