

～交野市の学校給食について～

交野市では、小・中学校合わせて13校の給食を、学校給食センターで調理しています。交野市の給食についてみましょう。

ごはん

基本的に月・水・金がご飯です。
月1回程度、五目ご飯のような炊き込みご飯があります。



パン

基本的に火・木がパンです。
基本配合パン…コッペパン
変わりパン…黒糖パン・チーズパン
ブランパンなど



牛乳

ほぼ毎日、牛乳が1本つきます。
牛乳には、不足しがちなカルシウムがたくさん含まれています。カルシウムは、骨や歯の成長にとって欠かせない栄養素です。

食物アレルギー等の対応について

健康上の理由により、医師の指導の下で給食に配慮が必要な場合には、以下のような対応を行っています。詳しくは、学校または学校給食センターまでお尋ねください。

○除去食の対応

2024年4月現在、医師の指導の下で日ごろからご家庭でアレルギー原因食品を除去した食事をしている児童・生徒に対して除去食(卵・えび)を実施しています。

○加工食品配合表の配布

食物アレルギー等の健康上の理由により、加工食品配合表を希望される保護者については、学校給食加工食品配合表等配布申請書を給食センターへ提出してください。
※除去食を申し込まなくても希望することができます。

加工食品配合表(例)

〇〇年度 〇月使用分 加工食品配合表

使用日	食品名	使用量	原材料	コンタミネーション
10日	コロッケ	1コ40g	じゃがいも 玉ねぎ パン粉(小麦)	卵、乳、ごま
10日	かまぼこ	3g	魚肉 ばれいしょでん粉 砂糖	小麦、大豆
11日	りんごゼリー	1コ35g	りんご果汁 砂糖 酸味料	

おかず

普段の食生活で不足しがちな豆類や海藻類などを取り入れ、ビタミン・ミネラル・食物せんなどがバランスよくとれるように工夫しています。また、旬の食材を取り入れ、うす味を心がけています。

地場産物

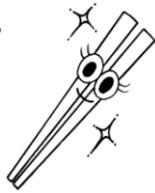
交野市でとれた新鮮な農産物を積極的に使用しています。昨年は、米・みかん・玉ねぎ・じゃがいも・青ねぎ・にんじん・干ししいたけなどを使用しました。

おいしい給食♪



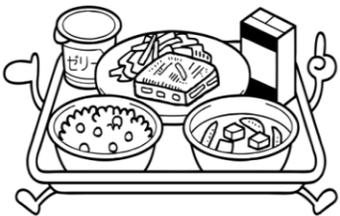
おはしを使って給食を食べよう!

給食では、おはしを使って食べる献立がたくさん出てきます。おはしの持ち方を学ぶとてもよい機会です。正しいはしづかいを身につけましょう。



おはしは家から持ってきてみましょう!!

学校給食の目標



学校給食は「**生きた教材**」です!

学校給食は、子どもたちの心身の健康増進を図るとともに、生きた教材として、正しい食事のあり方やマナー、社会性、食文化などを学ぶための学校教育の一環として行われています。

①健康な体づくり



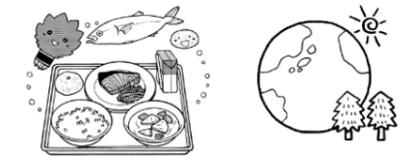
②望ましい食習慣



③みんなで助け合い マナーを守って楽しく会食



④生命および自然の恵みへの感謝と 環境を大切にする気持ち



⑤働く人への感謝する気持ち



⑥伝統的な食文化への理解



⑦食料の生産、流通や消費についての理解



～ 令和6年度 学校給食費について ～

○学校給食費の口座振替は7月からです。(4月～6月は口座振替がありません。)
前日までに口座残高の確認をお願いします。
振替日当日に入金されても、引落し・再振替はできません。

○振替日等の詳細については、別途配布する1年間保管のお手紙をご確認ください。

○生活保護世帯・就学援助認定世帯の学校給食費は、公費負担です。
就学援助制度については、学務保健課(TEL:072-810-8011)へお問合せください。

○学校給食費に関するお問い合わせは、学校給食センター
給食費担当(TEL:072-810-8012)までお問合せください。

★重要★

給食の停止について

●病気等で連続5日以上欠席する場合、給食停止の申し出を
すると、停止可能な日数分のみ減額できます。
必ず『給食を停止する』ことを学校へご連絡ください。

●学校行事及び自然災害やインフルエンザ・
コロナ等による学級(学年)閉鎖・臨時休業
については減額いたしません。

