

八尾市の小学校給食

=新入学児童の保護者のみなさまへ=
ご入学おめでとうございます。

新1年生の給食は、4月17日（月）から始まります。
八尾市の学校給食について簡単に紹介します。

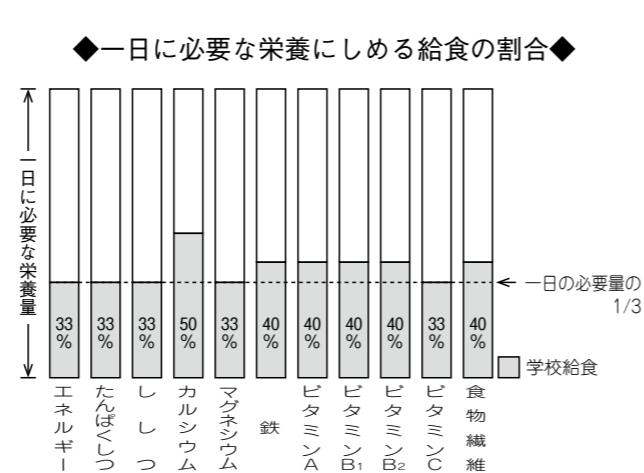
学校給食の役割

学校給食は、健康や体づくりのためだけでなく、食事のあり方を学び、食を通じて健全な生活態度を育てる役割も担っています。



学校給食の栄養

学校給食は、一日の3食のうち1食ですが、基準量は、右のグラフのように一日の1/3より多くなっています。なお、食塩はとりすぎの現状から一日の1/3未満（2g未満）となっております。これは、成長期の子どもたちの健康の保持・増進を図るために考えられた基準です。



学校給食の食事内容



ごはん

週3.5回実施しています。

ごはんとおかず・カレーライス・どんぶりのほか、たきこみごはん・チキンライスなど、献立や調理の工夫により変化をつけています。

精白米の使用量は、低学年70g・中学年80g・高学年90gです。麺類がつく時の精白米の使用量は、それぞれ50g・60g・70gです。

パン

小麦粉量(標準量)

低学年	50g
中学年	60g
高学年	70g

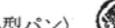
コッペパン

こくとうパン

全粒粉コッペ

セサミパン

（小型パン）



バーガーパン



ココアベビーパン



給食のパンは、主食としての役割なので、おかずの味をそこなわないように甘味をおさえています。週1.5回実施しています。大きさもおかずに合わせて変わり、小型パンは標準量より小麦粉など少なくしています。

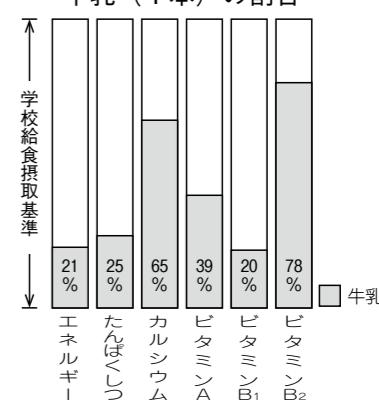
牛乳

毎日1本（200cc）となります。

牛乳は発育期の子どもたちの身体や骨格を作るうえで大切なタンパク質・カルシウムを多く含んでいます。

学校給食の牛乳は、乳牛からしぼったままの生乳から不純物を取り除き、質を均一にしたり、殺菌などの処理を行ったものです。（市販の牛乳と同じものです）

学校給食摂取基準に占める牛乳（1本）の割合



おかず

学校給食摂取基準に基づき、児童の嗜好を考慮して、味付けや献立の組み合わせを考えています。また、行事食や家庭であまり作られなくなった大豆やひじき・切干大根等を使った日本の伝統的なおかずも取り入れるようにしています。材料は、旬のもの・新鮮で良質のもの・安全性の高いもの（できるだけ食品添加物の入っていないもの）を使用しています。

また、八尾市内で作られている野菜（枝豆・小松菜・若ごぼうなど）を献立にとり入れています。

献立表の見方

月

17 はいがごん ぎゅうにゅう

カレーライス きゅうりのサラダ

ぎゅうにく	20	赤	きゅうり	35	緑
レンズまめ	5	黄	(タレ)		
じゃがいも	40	黄			
たまねぎ	40	緑	こいロショウゆ	2	
にんじん	25	緑	す	1	
カレールウ	12	黄	さとう	0.5	黄
ブルーンピューレ	7				
トマトピューレ	3	緑			
白ワイン	1		ぶどうゼリー		
しお	0.3				
こしょう	0.01				
カレーご	0.1				
ガリックパウダー	0.01				
こめあぶら	0.5	黄			
水	90				

エネルギー kcal
626

たんぱく質 g
19.7

脂質 g
15.9

3・4年生の分量と栄養摂取量
(1・2年生は1割減です)

献立表は、毎月各家庭に配布します。

献立表には、献立名・使用材料名・一人あたりの使用量・栄養三色・栄養摂取量が書かれています。

「栄養三色」は、食品のもつ主な栄養素の働きによって3つのグループに分類したものです。

〈栄養三色〉

赤：主にからだを作る食品

血液や筋肉・内臓・骨などからだの組織を作る。

緑：主にからだの調子を整える食品

他の栄養素の吸収を助けたり、病気に対する抵抗力をつける。

黄：主に熱や力のもとになる食品

からだを動かしたり、脳を活動させる、体温を保つなどの基礎的な働きをする。

献立表を台所に貼るなどして、家庭の献立と重ならないよう
に配慮したり、献立のヒントにするなど、ご活用ください。

学校給食費

令和5年4月現在

区分	1ヶ月
1・2年	4,600円
3・4年	4,700円
5・6年	4,800円

保護者に負担いただく給食費はすべて食材料費にあて、
給食運営に必要な施設設備費・人件費・光热水費は、市で負
担しています。

ただし、令和5年度につきましては、国の地方創生臨時交付金を活用し、物価高騰などの影響を受けている子育て世代の経済負担軽減のための緊急対策として小学校給食費の無償化を令和6年3月まで1年間延長して実施いたします。

給食配慮について（食物アレルギーの対応について）

学校給食での食物アレルギー対応は、医師の指導のもとで、家庭で原因食物を除いた食事療法を行っている場合に、教育委員会で指定している対象食品の除去食対応を行っています。安全性を最優先とし、対象食品を食べるか食べないかの二者択一を原則としています。

給食について配慮が必要な場合は、担任まで申し出てください。

申請書や学校生活管理指導表を提出いただき、保護者の方から十分お話を伺い対応を決めます。主な対応は以下の通りです。

・パンについて 「パン提供中止」 (小麦・乳アレルギー)

・牛乳について 「飲用牛乳提供中止」 (乳アレルギー)

「飲用牛乳のみ提供」

・副食について 「牛乳・卵・えび・かに・いか・たこ・貝およびその加工品の除去食の提供」 (該当する食物アレルギー)



家庭では次のこと配慮してください。

1. 食事に時間をかけすぎないようにしてください

学校給食では、給食時間は準備・後片づけも含めて40~50分間です。食べる時間は20分くらいですので、食事中テレビを見たりせず、集中して一定時間内に食べられるように習慣づけましょう。



2. 偏食をなくすようにしてください

調理方法を工夫して食べられるようにしたり、いろいろな食品を食べる機会をつくり食べず嫌いにならないようにして、偏食をなくすようにしてください。

無理強いしないようにして、家族みんなで協力しましょう。



3. 食事のマナーを身につけてください

食事中にふらふらと歩きまわらない・ひじをついて食べない・食事中にふさわしい話題を話す・箸やスプーンを正しく使うなど、基本的な食事のマナーを身につけておきましょう。



4. お手伝いをさせてください

給食当番になると、友達と協力して給食の準備も後片づけもします。家でも、子どものできそうな食事の手伝いをどんどんさせてください。食事に興味を持ち、積極的になります。



5. その他に

- 身のまわりを片づけ、手をきれいに洗う習慣を身につけましょう。
- 手を拭くタオルやハンカチ等は、毎日清潔なものを持っていきましょう。
- 学校給食で出された食品の持ち帰りはできません。あとから食べることによる食中毒事故を防ぐためです。
- 給食当番用のエプロンや帽子は清潔なものを使いましょう。

給食における感染症予防対策について

感染症予防のため、児童全員の給食前後の手洗いを徹底します。会食にあたっては、座席配置の工夫・適切な換気の確保を行い、大声での会話は控えます。基本的な感染症対策をとったうえで、適度なコミュニケーションを取って楽しく食事をします。