



笑顔でつながる 学校給食



"子どもたちの笑顔が見たい"と、給食が子どもたちの元へ届くまでたくさんの人が関わっています。おいしい給食を届けるための取り組みを給食に関わる人々の声とともに紹介します。

問 学務給食課 ☎924-9373 FAX924-3952

中学校で全員給食が始まります

本市では、平成27年度から公立中学校で選択制給食を行っていました。令和5年9月から全員給食が始まります。成長期にある生徒にとって給食は、適切な栄養の摂取とともに、食事について正しい理解を深め、生涯にわたる望ましい食習慣を養う基礎となります。また、全員で同じ食事を取ることは、食事の喜びや楽しさを共有し、協力して準備・片付けをすることでよりよい人間関係を形成する力の育成にもつながります。

令和5年度の学校給食費を無償化します

- ◆小学校では小学校給食費の無償化を1年間延長（令和5年4月分～令和6年3月分）
- ◆中学校では中学校給食費の無償化を実施（令和5年9月分～令和6年3月分）

待ちに待った！
給食の時間

ぜんぶ食べたよ

みんなで協力！



この日の給食は、地元の農家さんが作った特産の八尾えだまめ。毎年7月の献立に登場します。給食の時間は食を通して社会の仕組みや、食に関わる人たちへの感謝の気持ちを知る学びの宝庫です。

小学校給食の献立はこちらをチェック▶▶▶



給食は子どもたちの成長を願って作られています

八尾の特産！
えだまめ博士になろう！



南高安小学校
栄養教諭 伊藤さん

苦手な野菜や食材をどうやっておいしく食べてもらえるか日々考えています。給食や食育を通して、たくさんの人たちが給食に関わっていること、そして「感謝して食べる」ことを伝えたいです。

教えて！栄養教諭さん！

Q & A

- Q、献立を作るとき工夫されていることは？
A、食材料費が高騰する中でも、栄養バランスが保てるように使用食材や調理方法を工夫しています。
- Q、子どもたちに伝えたいことは？
A、旬の野菜や季節の行事を感じながら、楽しく学んで、たくさん食べて欲しい。

子どもたちの笑顔
を思い浮かべながら



農家 寺川さん

子どもたちが今年もおいしい八尾のえだまめを待っていると思うとうれしいです。また今年も頑張ろうという気持ちになります。精魂込めて作っているえだまめをたくさん食べて欲しいです。

空っぽの容器を
見ることがうれしい



調理員 松本さん

子どもたちからの「全部食べたよ」「おいしかった」が私のエネルギーになっています。心を込めて作っているので、返却時に空っぽになっている容器を見ることがうれしいです。これからも一生懸命おいしい給食を届けたいです。

9月から中学校全員給食が始まります

おいしい給食をめざして

学校給食は単なるお昼ご飯ではなく、食育に生かす教材の役割もあります。そのため、旬の食材・本市の地場野菜・郷土料理・行事食や世界のさまざまな料理を献立に取り入れています。子どもたちの学校生活の楽しみとなるような、おいしい給食をめざしていきます。詳細は市ホームページをご覧ください。▶▶▶▶



給食の時間楽しみだね



牛乳 (200ml)

成長期の子どものための身体をつくるのに必要なカルシウムの摂取ができます。

副食

個別のランチボックスには温かいおかずが3～4種類入っています。汁物や冷菜は、学級別に保温・保冷性の高い食缶に入れて提供し、給食当番が配食します。汁物・冷菜の代わりに個包装のデザートの日もあります。

主食

主に米飯 (220g) を提供します。米飯は保温され、個別の容器に入っています。おかわり用米飯も各クラスに用意します。

アレルギー対応について

食物アレルギーなどで医師の指導のもと食事制限されている場合は、飲用牛乳の停止・対応食の提供などの給食配慮があります。対応食とは7品目(卵・乳・えび・いか・たこ・かに・貝)のすべてを除いたおかずです。



中学校給食の献立はこちらをチェック▶▶



回収

配膳室に返ってきたものを委託業者が回収し、調理施設で洗浄・消毒

片付け

食器やランチボックス、ゴミをクラスワゴンにまとめ、当番が配膳室へ返却

給食

給食当番が配膳室から教室まで給食を運び、配食



準備

委託業者の配膳員が各校の配膳室で、ランチボックスのおかずを再加熱します。各学級のクラスワゴンに給食を準備

配送

委託業者が各校の配膳室へ配送

調理

栄養士が作成した献立を調理指示書に基づき、委託業者の調理施設にて給食を調理

中学校 給食のながれ

