

# 箕面の学校給食は、箕面の農家のみなさんが支えています!

# 箕面の教育

箕面市では、学校給食の食材に、箕面の農家のみなさんが作った新鮮でおいしい野菜を使い、「地産地消」を進めています。また、栄養教諭が箕面の野菜を生かした献立を作り、学校給食を通じて、栄養やバランスの良い食事のとり方を教えるとともに、子どもたちが地元の農家のみなさんと触れ合って食の大切さを学べるよう「食育」に取り組んでいます。

## 毎日の学校給食には、箕面の野菜がこんなに使われています!

全市立小・中学校の学校給食には、毎朝、箕面に住むみなさんの家や通学路から見える田畑から届けられた新鮮でおいしい野菜が調理されて並びます。

平成30年5月～7月に箕面市の中学校の学校給食で使われた野菜

みなさんの身近にある田畑から毎日届く、新鮮でおいしい野菜を使った献立作り!

約**34%**が箕面産野菜



例えば...  
5月21日 豆乳チャウダー

箕面産野菜はこれ!



農家のみなさんの協力で農業体験  
「食育」の取り組みとして、農業体験を実施しています! 箕面の子どもたちが、箕面の農家のみなさんの協力のもと、田植えや稲刈り、野菜の収穫を体験し、作物を育てる過程や農業の大変さを知ることで、農家のみなさんへの感謝の気持ちを学びます。

## 毎日の学校給食は、多くの子どもと一緒に食べられる「低アレルゲン献立」です!

全国の学校給食では、子どもに食物アレルギーがある場合、その原因となる食物を除いた「除去おかず」を提供するなどの対応をしていますが、本人に正しく配膳されなかったり、おかわりしたときに誤って通常のおかずを食べてしまうなどの問題が発生しています。

そこで箕面市では、今年1月から、全ての学校給食を「低アレルゲン献立」にしています。食物アレルギーの原因となる食物をできる限り使用せず、1人でも多くの子どもが同じ給食を食べられる献立にすることで、誤配や誤食を防ぎます。

### 箕面の学校給食の調理に使用しない食物

卵、牛乳、小麦、えび、かに、そば、落花生など  
※多くの子どもに共通するアレルギー食物を選定しています。

おいしい献立を、私たちが栄養士が考えています!



栄養教諭 榊原香里さん

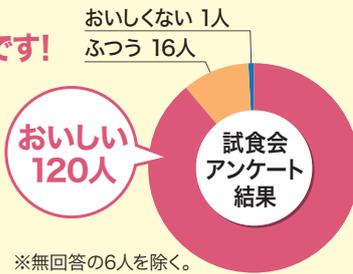
衣にコーンフレークを使った揚げ物、米粉でとろみをつけたハッシュドビーフ、つなぎにジャガイモのでんぷんを使ったハンバーグなど、工夫を凝らした献立は子どもたちから「おいしい!」と大好評! 新鮮でおいしい旬の箕面産野菜をふんだんに使っており、栄養バランスはもちろん、味にも自信があります。

## 約9割が「おいしい」と回答!

箕面の学校給食は、保護者のかたにも大好評です!

今年3月に、市内3カ所で開催した「低アレルゲン献立給食試食会」では、計143人も保護者のかたにご参加いただき、普段子どもたちが食べている学校給食を味わっていただきました。

その後のアンケートでは、約9割に当たる120人のかたに「おいしい!」とご回答いただきました。



### 参加者の声

- バリエーション豊かで、味も申し分なく、低アレルゲン献立のイメージが変わりました。
- 乳製品を使わなくてももしっかりとコクがあり、野菜の甘みも感じられて、本当においしかったです。
- 食物アレルギーのあるなしに関わらず、みんなが同じ給食を食べられるのはいいことですね。

6月には、市民のみなさん対象の「学校給食試食会」を開催します!

低アレルゲン献立の学校給食を実際に味わっていただけますので、ぜひご参加ください! 詳しくは、6月号のもみじだよりでお知らせします。

## 毎日のごはんのおかずぜひ! 家庭に箕面産野菜をどうぞ!



箕面産野菜を買うことは、新鮮で安心・安全な野菜を食べられるだけでなく、箕面の田畑を守ることにもつながります。毎日のごはんのおかずにも、ぜひ箕面産野菜を!!

### 市内4カ所で朝市が開催されています。

- 箕面中央朝市 (JA大阪北部農産物直売所) 宣野2丁目(みのおキューズモールWEST南側)/水曜日を除く午前10時30分～午後3時
- 箕面駅前ふれあいプラザ朝市 阪急箕面駅前みのおサンプラザ2号館1階/土曜日午前10時～正午
- 石丸ヘルシーファーム朝市 コミュニティセンター・萱野東小会館西100m/水・金・日曜日午前8時～正午
- 止々呂美ふれあい朝市 内信寺北50m/日曜日午前8時～正午