

箕面市の学校給食について

給食は、**4月12日(水)**から始まります。
小学校1年生は、**4月26日(水)**からです。
年度初めにあって、箕面市の学校給食について紹介します。

学校給食の目的

学校給食は、栄養のバランスがとれた食事を友だちや先生と一緒に食べるという心のふれあいの中で、児童・生徒の健康や体位の向上を図ろうとするものです。また、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものでもあり、教育の一環として実施しています。



特色

「箕面産の野菜」をできるだけ多く使い「地産地消」を進めています

- ・箕面市内の農家や農業公社が育てた「箕面産の野菜」を、給食材料として取り入れています。時期によって「箕面産の米」も使います。
- ・子どもたちが給食を通して食べものの成り立ちを知り、食べものや生産者への感謝の気持ちを持てるように、「箕面産」の情報提供や顔の見える関係作りを行っています。

多くの児童・生徒が同じ給食を食べられる「低アレルゲン献立」です

学校給食は教育の一環として実施しており、児童・生徒が学校生活の中で、一緒に、極めて安全で楽しく食べられる環境を整えることがとても大切であると考えています。そのため、できるだけ多くの児童・生徒が同じ給食を食べられる献立が最良と考え、食物アレルギーの原因となりやすい卵、牛乳・乳製品、小麦・小麦製品、えび、かに、そば、落花生等を給食の調理に使用しない「低アレルゲン献立」にしています。

実施概要

- ・小学校・小中一貫校・中学校の全20校で完全給食（主食＋副食＋牛乳）を実施しています。
- ・食材・献立は全校共通で、各学校の給食室で調理しています。
- ・主食は全校、毎日米飯です。



献立と食材

- ・「旬」を大切にした、季節感のある栄養バランスのとれた献立です。
- ・伝統食や行事食、外国の食文化に触れるような献立を取り入れています。
- ・食材は、新鮮で安価で、良質なものを選んでいきます。
- ・野菜は、箕面市内で収穫されるものを優先的に使用しています。
- ・生鮮野菜や果物、肉類は、国内産のものを使用しています。
- ・食品添加物の少ないものを選び、調理加工済食品の使用は極力控えています。



給食費と年間の標準実施回数

- ・給食の年間の標準実施回数は187回（小学校1年生は177回）です。給食費は毎月同額を徴収し、年度末で調整して年間の実施回数分を支払っていただきます。
- ・給食費は給食の食材費のみに使用し、その他の給食実施に必要な経費（人件費、施設設備費等）は全て市が負担しています。

	1食単価	月額
小学校低学年（1・2年生）	233円	3,961円
小学校中学年（3・4年生）	238円	4,046円
小学校高学年（5・6年生）	241円	4,097円

*年間徴収回数は、4月～3月まで（8月を除く）の11回です。

給食を欠食する場合

次のような場合は教育委員会への届出が必要となりますので、担任の先生にご連絡をお願いします。

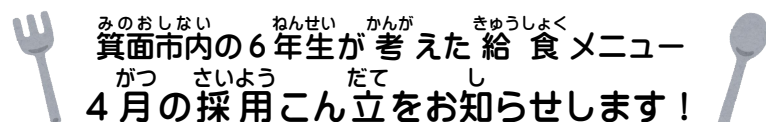
■食物アレルギー等で主食、副食、牛乳を欠食しなければならない場合
欠食する区分の額を減額します。

*牛乳の代わりにヨーグルトドリンクがつくことがあります。牛乳を欠食した場合、ヨーグルトドリンクも欠食になります。

■5日以上連続して欠食する場合

給食を停止することができます。ただし、調整に2日かかります。

*新型コロナウイルス感染症による出席停止の場合に、欠食する日数に関わらず初日から給食を停止するという特例での対応は、令和5年3月31日で終了しました。



昨年度の6年生が給食のこん立づくりにチャレンジ！今月は2つのこん立が登場します。楽しみにしててくださいね。

(給食に合うように、内容を一部変更している場合があります)

じつ び 実し日	きゅうしょく だてめい 給食のこん立名	かんが ひと がっこうめい 考えた人の学校名
にち か 18日(火)	・たこ焼き風ハンバーグ ・春野菜の和風スープ	さいと おかがくえん 彩都の丘学園
か げつ 24日(月)	・たけのこごはん ・新じゃがいものごま煮 ・春野菜のみそ汁	もりがくえん とどろみの森学園

食物アレルギー等の対応

食物アレルギー等で食べられない食品がある児童・生徒への対応

- ・大豆、ごま、大麦、いか、たこ の5品目とその加工品については、それらを除去した「除去おかず」を提供しています。
- ・これ以外の食品が食べられない場合は、その食品を含む副食(おかず)は提供できません。
- ・炊き込みご飯などの主食については、食べられない食品の種類に関わらず、米飯(白ご飯)を提供します。
- ・「除去おかず」及び、炊き込みご飯などの代わりに提供する「米飯(白ご飯)」についてはおかわりができません。また、誤食防止のために普通食と異なる専用食器に配膳します。

給食の調理で使用しない食品

卵、牛乳・乳製品(*)、小麦・小麦製品(*)、えび、かに、そば、落花生、ナッツ類(ココナッツミルク、アーモンド、カシュナッツ、くるみ等)、貝類(あさり、貝柱等)、魚卵を含むもの(ししゃも、きびなご、たらこ等)、バナナ、メロン、キウイフルーツ

*牛乳・乳製品、小麦・小麦製品については、一部使用する食品があります。

牛乳・乳製品 … 飲用牛乳・個付けのチーズ・ヨーグルト・ヨーグルトドリンク

小麦・小麦製品 … しょうゆなどの小麦を含む調味料

箕面市内でとれる農産物をしょうかいします！

みなさんが食べている給食には、箕面市内の田んぼや畑でとれた農産物が使われています。今年も毎月少しずつ、箕面産の作物をしょうかいしていきます。みなさんの住んでいる地域の田畑でとれたものがあるかもしれませんね。おたのしみに！

