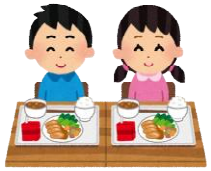
箕面市の学校給食について

給食は、**4月10日（金）**から始まります。
小学校1年生は、**4月24日（金）**からです。
年度初めにあたって、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、くるみ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。

給食費の無償化と年間の標準実施回数

・学校給食にかかる家庭の経済的負担を軽減するため、市立小・中学校に在籍する児童生徒の学校給食費を、令和8年度から保護者の所得にかかわらず一律に無償化しました。
・無償化後も、学校給食費の改定方針に基づき物価の変動に合わせて給食費を改定することで、給食の質を維持します。
・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。

〈令和8年度の給食費〉＊令和8年4月から改定

	1食単価
小学校低学年（1・2年生）	320円
小学校中学年（3・4年生）	333円
小学校高学年（5・6年生）	342円

学校給食弁当代替者補助金制度

食物アレルギー、疾病又は宗教の理由により、登校しているものの1年間全ての給食を食べることができず、ご家庭から弁当などを持参している児童生徒の保護者に対して、給食費相当額を補助金として交付します。（詳細は市ホームページ「学校給食弁当代替者補助金制度」をごらんください。）

給食の停止の届け出

「学校給食弁当代替者補助金の対象者」及び「生活保護等を受給しているかたで、食物アレルギー等の理由により給食の一部又は全部を停止するかた」は、給食の停止について教育委員会への届け出が必要です。（詳細は市ホームページ「給食の停止の届け出」をごらんください。）

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、くるみ、ナッツ類（ココナッツミルク、アーモンド、カシューナッツ等）、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

箕面市内の小学校６年生が考えた給食メニュー
４月の採用こん立をお知らせします！

昨年度の小学校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。楽しみにしていてくださいね。
（給食に合うように、内容を一部変こうしている場合があります）

実し日	給食のこん立名	考えた人の学校名
14日（火）	にんじんとツナの混ぜご飯 新じゃがいもと鶏肉の照りマヨ炒め 春キャベツとソーセージのトマトスープ	彩都の丘学園
23日（木）	たけのこと塩昆布の炊き込みご飯 さわらの煮つけ 春キャベツと油揚げのみそ汁	とどろみの森学園

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！