



食育だより

平成29年度4月号



大阪府立八尾支援学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。新学期が始まり2週間がすぎました。今年度も子どもたちの健やかな成長のために「安心・安全・おいしい給食」を給食室一同、力をあわせて取り組みますので、よろしくお願いいたします。

学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。栄養バランスのとれた食事を友だちや先生と一緒に楽しく食べ、ふれあいの中で心と体の健康を増進させながら、体位の向上を図ろうとするものです。その他にも食事のマナーを学んだり、コミュニケーション能力を育てたりする場でもあります。

給食や食に関することを毎月の「献立表」と「食育だより」を通じてお知らせしていきますので、お子さまと一緒にご覧いただき、家庭でも話題にさせていただきますようお願いいたします。



学校給食の内容



小学1年生から高校3年生の間は、とても成長の盛んな時期で、特にバランスのとれた食生活が大切です。学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ1/3をとるようになっています。

献立表にエネルギー量・たんぱく質・脂質の栄養価をのせています。

①主食・・・ごはん・パン・麺類



お米は、滋賀県産の「キヌヒカリ」という銘柄の胚芽精米を使用しています。分量は小学部1～4年生は80g、小学部5・6年生は90g、中学部・高等部は100gです。ごはんは、週2～3回です。

パンは、成長期の児童生徒の栄養バランスを考え、砂糖・ショートニング・脱脂粉乳を学校給食用小麦粉に配合しています。大阪府学校給食指定のパン工場（関西食品）から配送されています。種類はコッパン・黒糖パン・食パン・さつまいもパン・レーズンパン・豆乳パン等で週1～2回です。

麺類は、うどん・揚げそば・スパゲティー・中華そば等で月に1～2回です。



②牛乳

普通牛乳 1本 200cc です。成長期の児童生徒に必要なカルシウム・ビタミン・たんぱく質を補うために毎日つけています。毎日牛乳から毎日届けてもらっています。

③副食(おかず)

- ・ 煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、汁物など和食、洋食、中華など変化をつけ、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮しています。
- ・ 和風だしは、昆布とかつおの天然の材料を使用し、洋風スープは鶏がらスープを使用しています。
- ・ 食材は国産の物をできるだけ使用し、ベーコン、ハム、ウインナーは、食品添加物の入っていないものを使用しています。
- ・ 季節の味を生かすために、旬の食材料を使うようにしています。
- ・ 加工食品はできるだけ使用せず、衛生面を配慮しながら手作りするようになっています。
- ・ 食中毒防止のため、生ものは出していません。すべて加熱調理となっています。
- ・ 季節感のある料理を取り入れたり、行事食なども実施しています。

学校給食を通して学ぶこと

<p>1 楽しく会食すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める 	<p>2 健康によい食事のとり方</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ 
<p>3 食事と安全・衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康 	<p>4 食事環境の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮 
<p>5 食事と文化</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費 	<p>6 勤労と感謝</p> <ul style="list-style-type: none"> ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち 

21日(金)の給食はお祝い献立を実施しました。

ご入学・ご進級お祝い献立

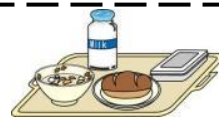
献立名
さくら赤飯
ミニステーキ
春きゃべつのあえもの
すまし汁
お祝いゼリー・牛乳



新入生保護者対象給食試食会のお知らせ

5月24日(水)に試食会を予定しています。後日、詳細の案内プリントを配布させていただきます。たくさんの保護者の方の参加をお待ちしています。

570食の給食を7名のスタッフで調理を行っています。



・・・(株)コック食品の調理師さん・・・

調理師 山口さん(主任)
栄養士 //
調理師 長谷川さん
// 西田さん
// 藤原さん
// 木村さん
ホール 菊地さん
// 富永さん

よろしくお願いします!!



・・・栄養教諭 工藤 伸江・・・

- 「毎月の献立」(給食管理)や「食育だより」を作成します。
- 児童生徒と一緒に給食や食べ物の学習をしたり、食に関することを広めていきたいと思えます。よろしくお願いします。
- 給食や食事に関するご意見、ご質問などがありましたら連絡をお願いします。