



きゅうしょく 給食だより



No.1

2024年4月8日発行

にゅうがく しんきゅう すすこ あたた きこう はる
入学・進級おめでとうございます。少しずつ暖かい気候になり、春らしくなって

しました。いよいよ新学期がスタートし、4月12日(小学部1年生は16日)からは今年度

の給食が始まります。1年間、みんなで楽しい給食の時間を過ごしましょう。

みのおしえんがっこう きゅうしょく 《箕面支援学校の給食について》



ぎゅうにゅう まいにち
●牛乳は、毎日つきます。

つき かいていど の ていきょう
月1回程度、ジュースや飲むヨーグルトなどを提供する
ことがあります。



はん めん
●ご飯/パン/麺

めん しゅう かいていど ほか はん
パン/麺は週1回程度です。その他はご飯になります。

●おかず

にく さかな たまご しょくざい にもの や もの あ もの しゅさい
肉・魚・卵などの食材を、煮物や焼き物、揚げ物にした主菜、

さまざまな野菜などを使った副菜と汁物などを提供します。

わしょく ちゅうしん ようふう ちゅうかふう ほか と い
☆和食を中心に、洋風、中華風、その他を取り入れていきます。



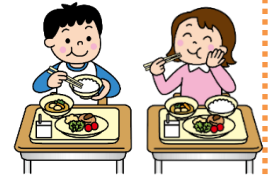
みな まいにちげんき す しょくざい
皆さんが毎日元気に過ごせるように、食材のバランス、
えいようか どう かんが こんだて つく
栄養価のバランス等を考えて献立を作ります。

しょくざい のうひんじょうきょう しぜんさいがい りんじきゅうこうどう こんだて
食材の納品状況や自然災害、臨時休校等により献立を
へんこう ばあい りょうしょう
変更する場合があります。ご了承ください。

きゅうしょく もくひょう 《給食の目標》

がっこうきゅうしょく しょくじ てきせつ しょくじ し た じぶん からだ けんこう
学校給食は「バランスのとれた食事、適切な食事を知り、食べることで自分の体を健康
にする」ことを目標としています。また、みのおしえんがっこう 箕面支援学校では、しょうがくぶ 小学部から こうとうぶ 高等部までい
ろいろな児童生徒が給食を食べるので、以下のことも目標にしています。

- 食べることに課題がある児童生徒は「食べることを学ぶ」
- 自分で食事ができる児童生徒は「苦手な食べ物も一口は頑張って食べる」
- 食事のマナーについて知り、実践する



きゅうしょくひ けっしょくとう 《給食費・欠食等について》

- 今年度は児童生徒の給食費の徴収はありません。
- 給食費の徴収はありませんが、適正量の給食を提供するため長期にわたって欠食(以下
の場合)される際は、欠食届の提出をお願いします。

★続けて3日以上(土・日・祝祭日を除く)欠食する場合

★4週以上決まった曜日に欠食する場合 りかい きょうりょく ねが ご理解とご協力をお願いします。

えいようきょうゆ ちょうりいん 《栄養教諭・調理員 おたよりにについて》

えいようきょうゆ こんだてさくせい きゅうしょくうんえい しょくいく おこな
栄養教諭・・・献立作成をはじめとする給食運営と食育を行います。

ちょうりいん かぶしきがいしゃ べんとう はまのや ちょうりきょうむ いたく
調理員・・・株式会社 お弁当の浜乃家 に調理業務を委託しています。

「給食の時間が楽しくなるように」という気持ちで、素材や調理方法にこだわり、

調理従事者全員で協力して安全・安心な給食づくりに取り組んでいきます。



「献立表」では毎日の献立と行事食の内容や、旬の食材を紹介します。

「給食だより」では、食生活が豊かになるような内容を掲載しています。

本校HPに掲載し、保護者の方や地域の方にはいつでもご覧いただけるようにしています。

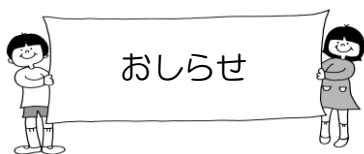
裏面があります

きゅうしょく けいじょう
 ≪給食の形状について≫

普通食	牛乳と主食(米・パン・麺)、副食(おかず)を一次調理して提供するもの		
段階食	主食	パン	①きざみ・・・米粒程度の大きさに刻み、牛乳と湯を使い、粥状にしたもの ②ペースト・・・米粒程度の大きさに刻み、牛乳と湯を使い、ペースト状にしたもの ③ムース・・・ゲル化剤を入れてムース状にしたもの
		麺	①きざみ { 中荒・・・米粒程度の大きさに刻んだもの 細荒・・・ごま粒程度の大きさに刻んだもの ②ペースト・・・ペースト状にしたもの ③ムース・・・ゲル化剤を入れてムース状にしたもの
		米	①ごはん ②粥 ③ペースト ④ムース・・・ゲル化剤を入れてムース状にしたもの
	副食 (おかず)	きざみ : 普通食と同様に調理後、フードプロセッサで刻んだもの ①大荒・・・大豆粒大 ②中荒・・・米粒大 ③細荒・・・ごま粒大	
		ペースト : 普通食と同様に調理後、ミキサーでなめらかにし、必要に応じて片栗粉でとろみをつけたもの (スプーンにのせても流れ落ちない程度の固さ)	
		ムース : 普通食と同様に調理後、ゲル化剤でムース状にしたもの ※メインのおかずのみ対応します	

しょくもつ じょきょしょく
 ≪食物アレルギー除去食について≫

アレルギー除去食	食物に対してアレルギー反応のある児童生徒に、原因となる食物を取り除いて提供するもの
※病態栄養食や宗教食については対応していません	対応は、 <u>卵、乳・乳製品、えび</u> に限ります。 ただし、主食にアレルゲンを含む場合は、弁当を持参していただきます。



★今年度、給食で使用する加工食品の原材料配合表(アレルギー情報等)は、マチコミメールで配信します。

★配信対象は、食物アレルギーがあり、食物アレルギーに関する配慮を申請した方です。申請をされていない方で配信が必要な方は、栄養教諭までお知らせください。