



きゅうしょく 給食だより



No.1

令和8年度4月号

にゅうがく しんきゅう 入学・進級おめでとうございます。少しずつ春らしくなってきました。いよいよ

しんがつき 新学期がスタートし、4月14日から今年度の給食が始まります。1年間みんなで楽しい

きゅうしょく じかん す 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。

ていきょう ジュースなどを提供することもあります。

- ごはん/パン/めん ご飯/パン/麺

めん つき かいていど ほか はん パン/麺は月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 しょうざい にもの や もの あ もの しゅざい 肉・魚・卵などの食材を、煮物や焼き物、揚げ物にした主菜、

やさい つか ふくさい しるもの ていきょう さ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 ちゅうかうふう 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ます。



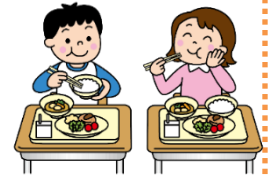
みな まいにちげんき す しょうざい 皆さんが毎日元気に過ごせるように、食材のバランス、
えいよう か など かんが こんだて つく 栄養価のバランス等を考えて献立を作ります。

しょうざい のうひんじょうきょう しぜんさいがい りんじきゅうぎょう 食材の納品状況や自然災害、臨時休業などにより
こんだて へんこう ばあい りょうしょう 献立を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 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、算面支援学校では、小学部から高等部まで幅広い児童生徒が給食を食べており、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、1週間前までに担任までご連絡をお願いします。

★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 ご理解とご協力をお願いします。

こんだて ちょうり 《献立と調理について》

- 給食献立・・・自校献立、自校調理で給食運営しています。
- 給食調理・・・株式会社 お弁当の浜乃家 に調理業務を委託しています。

(当業者への委託期間は、2025年8月1日より3年間です)



「献立表」では毎日の献立と行事食の内容や、旬の食材を紹介しています。
(「献立表」は本校HPに掲載し、いつでもご覧いただけるようにしています。)
「給食だより」では、食生活を豊かにする内容などを掲載しています。

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パン粥・・・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・・・ペースト状にしたもの 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、フードプロセッサーで刻んだもの 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、除去食の調理・提供はありません。



- ★今年度、給食で使用する加工食品の原材料配合表(アレルギー情報など)は、マチコミメールで配信します。毎月の献立表の確認の際にご利用ください。
- ★配信対象は、食物アレルギーがあり、学校生活において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、担任を通じて栄養教諭までお知らせください。

がっこうきゅうしょく た みな おおさかふ おねが ※学校給食を食べる皆さんへ大阪府からのお願い※

- ★近頃、府内において学校給食で初めて食べた食材による事故が起きています。給食は、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランスよく摂取しつつ、様々な食に触れる場としての役割もあります。事故防止のため、特に学校での初発の事故を避けるために是非ご家庭で食べてみての確認(安全確認)をよろしくお願い致します。