

◆給食の内容

献立は吹田市内統一で、1ヶ月毎に栄養士が原案を作成し、献立作成委員会で決定しています。献立作成にあたっては、

- ①栄養所要量の基準をみたすこと、
- ②食品衛生上安全であること、
- ③児童の嗜好、献立の変化を考え、薄味で素材の味を大切にすること、
- ④多種類の食材、旬の材料、日本の伝統的な食品も取り入れることなどに注意しています。

吹田市では全ての学校が、校内にある調理場で調理しています。

- ◆パンは、無漂白の小麦粉を使用しています。糖分、脂肪分をおさえたものが基本です。飽きがこないように約12種類のパンがあります。新しい種類のパンも毎年登場します。
- ◆米飯は、週3回で自校炊飯です。白飯のほか、炊き込みご飯やピラフなども献立に取り入れています。
- ◆牛乳は、加工乳でなく瓶詰めの牛乳を使用しています。
- ◆栄養について、文部科学省の基準をもとに、家庭の食事でも不足しがちな栄養量を補えるように考えています。
- ◆デザートとして、ゼリー、手作り寒天、くだもの缶詰などが出ることもあります。
- ◆地産地消に取り組んでいます。

◆食物アレルギーの対応について

アレルギー疾病児童の増加に伴い、以下の内容で、全市的に実施しています。対象は医師の指示に基づき、保護者からの申出書の提出により、学校長が認められた児童としています。必ず入学式までにご相談下さい。

- ・けい卵・うずら卵の除去
- ・乳製品除去（生クリーム、チーズなどを調理の段階で除去する。）
- ・シチューやスープ類から、ルウの除去
- ・飲用牛乳の欠食を実施
- ・主食（パンあるいは米飯）の欠食の実施
- ・加工食品の原材料配合表の配布
- ・代替食は行わない



おねがい

家庭での食事について

- ・家族で楽しく食べる機会をふやしましょう
- ・朝食はきちんと食べさせましょう
- ・野菜を十分食べましょう
- ・食べず嫌いの子どもがふえています。

いろいろな食品を使いましょう

きゅうしょくのおしらせ

10月17日(月)

ごはん
ぎゅうにゅう
みそしる
さんまのしょうがに
はりはりづけ
ふりかけ

くばりかた

- ☆ 小わんに、ごはん
- ☆ 大わんに、みそしる
- ☆ お皿に、さんまのしょうがに
はりはりづけ

秋の魚、「さんま」

秋になるとよくとれ、刀のように長い形をしているので、漢字で秋の刀の魚と書いて「秋刀魚」です。今日は、しょうがを効かせて煮付けました。骨ごと食べられますよ。