

**安全・安心で  
おいしい給食**

## 学 校 給 食

高槻市の給食は、自校調理方式で実施しています。安全で豊かなおいしい給食をめざし、手作り給食を心がけています。食器は軽く扱いやすい PEN 食器に順次切り換えていっています。

### 献立について

- パン 無漂白小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、脱脂粉乳を原料にしています。種類もコッペパン・バターロール・黒糖パン・アップルパンなど色々あります。めん類献立の日は、全学年同量の減量パンになります。
- 牛乳 日々成長している子ども達に必要なカルシウム・たんぱく質などを補うために、毎日ついています。
- ごはん 給食室でクラスごとにガス炊飯器で炊いて、内釜ごと教室に持っていきます。学年によって量をかえています。
- お米は、主に地元高槻でとれた7分づき米を使っています。また、食物繊維を摂るために麦を加えている日もあります。かわりごはんとして、たけのこごはん・五目ずし・カレーピラフ・中華おこわ・吹き寄せごはん・赤飯・豚キムチごはんなどがあり、季節や行事に合わせて実施しています。
- おかず 旬の食材を使った献立です。また、加工食品はできるだけ使わないようにしています。だしは昆布・削り節・煮干でとっています。
- メニューとして郷土料理や世界の料理なども取り入れています。

### 安全な給食を実施するために

- 食中毒予防について、特に気をつけています。
- 食品添加物をできるだけ使用しない食品を購入しています。
- 有機農産物の購入に努力しています。
- 合成洗剤ではなく、石鹸を使っています。
- 食物アレルギーの除去食として、鶏卵・うずら卵・牛乳の3品目のみ対応しています。食物アレルギーに関する対応を希望する場合は、学校に連絡してください。



## 学校・家庭と連携した食育を

学校給食は、学校教育の一環であり特別活動として位置づけられ、子ども達の健全な育成をねらいとしています。また、学校では給食を通して食育に取り組んでいます。学校・家庭が連携し、食育を進めていきましょう。

本校では、保護者の方に子ども達が食べている給食を理解していただくために、PTAと連携して給食試食会を行っています。(R2～R4年度は感染予防のため中止)



### 1. 献立表に目を通しましょう。

- ・ 献立表には、給食の献立や食べ物に関する情報が掲載されています。参考にしてください。

### 2. 食事のマナーについて話し合いましょう。

- ・ はしの持ち方、姿勢、食事のマナーなどご家庭で話し合いましょう。

### 3. 衛生に気をつけましょう。

- ・ つめは短く切っておきましょう。
- ・ 清潔なエプロンセット(エプロン、ぼうし、三角きん、マスク)、マスク入れ、ハンカチ、ナフキンを持ってきましたしょう。
- ・ 食事の前に手洗いを習慣づけましょう。



一年生の配膳量です。

しっかり量があります。

(ごはんでお茶わんに中盛り 1 杯程度)  
給食に必要な栄養をとるためにも、お家で決まった時間内にごはんを食べる練習をしておきましょう。

