



きゅうしょくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和7年(2025年)4月
ひらかたしりつ おぐらしょうがっこう
枚方市立小倉小学校

うらかな春の訪れとともに新しい年度が始まりました。今年もおいしく、安心、安全な給食作りをめざしてがんばりますので、みんなで楽しんでください。

ひらかたしの きゅうしょく 給食



ちょうりじょう調理場では、おかずを作っています。
ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



しょう 小おかず

びん ひん
1品か2品。

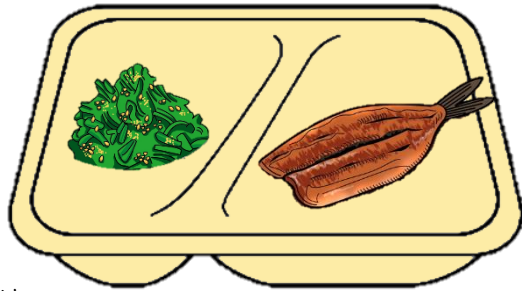
や ざかな に
焼き魚、煮びたし、

かきあげ、にまめ、

サラダ、くだものなど、

しゅん しょくざい
旬の食材をできるだけ

つかいます。



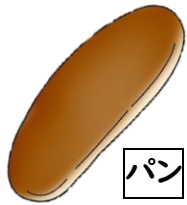
ぎゅうにゅう 牛乳



まいにち
毎日つきます。

ミリリットル い
200 ml 入りの

かみ
紙パックです。



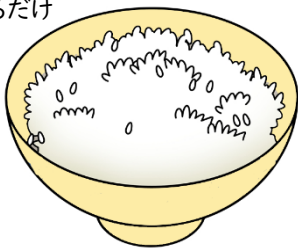
パン

しゅう かい
週2回。

しょく
食パン、うずまきパン、

アップルパンなども

出ます。



ごはん

しゅう かい
週3回。

わかめごはん、玄米

ごはん、かやくごはん

なども出ます。



だい 大おかず

みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなどや、

季節にあわせて郷土料理や行事食も出ます。



せいけつなナフキンを毎日
準備してください。

がつ きゅうしょく か
*4月の給食は10日からです。1年生は15日からです。

しよくいく しょく しょく しょく しょく しょく しょく 食育で育てたい6つの力

がっこう しょくいく きょうざい かく まいにち きゅうしょく もんぶか がくしょう しょく かん しどう
学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導
の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育に
ふさわしい給食を作ります。学校の食育には、おもに次の6つの視点があります。

しょくじ じゅうようせい 食事の重要性

しょくじ
食事をすることは楽しく
心を豊かにしてくれることを感じる



しんしん けんこう 心身の健康

えいようがくてき いみ し
栄養学的な意味を知り、
興味をもって食べる



しょくひん せんたく ちから 食品を選択する力

ちしき じょうほう
知識や情報をもとに、
自ら判断する



かんしゃ こと 感謝の心

しょく かが ひと
食に関わるさまざまな人の
仕事ぶりを知り、身近に感じる



しゃかいせい 社会性

しょくじ とも
食事を通して、協力し
人のことを思う優しさを育む



しょくぶん か 食文化

ちいさ たら ちいさ
地域ごとの多様性や豊かさ
を知り、大切に



まいにち きゅうしょく わだい
毎日の給食をぜひおうちで話題にしてください。「知らないものが出た」「いまいちだった…」
など、いろいろな感想が出てくると思います。「おいしい給食だったよ!」と、毎日の会話がはずむ
ような給食作りに努めていきます。どうぞ、よろしくお願いします。

えいせい かんりいん やまぞえ ともこ
衛生管理員の 山添 智子 (やまぞえ ともこ) です。

好きな給食は「わかさぎのなんばんづけ」です。

今年も小倉小学校の給食をみんなと一っしょに楽しみたいです。

いつでもこえをかけてくださいね。よろしくおねがいします!

