

# 新1年生の保護者の皆さんへ 小学校給食について

枚方市教育委員会事務局 おいしい給食課  
枚方市学校給食会

新1年生の給食は、4月15日(月)からはじまります。

枚方市では、子どもたちの健やかな成長と学びとなる学校給食を目指して、おいしく楽しい献立づくりや食育に取り組んでいます。学校給食運営につきまして、ご家庭のご理解とご協力をよろしくお願いします。

## 枚方市のおいしい給食

献立は、栄養教職員が中心となって、子どもたちの成長に必要な栄養量のバランスなどを考慮して作成しています。また、季節の食材を取り入れた料理や行事食、郷土料理や様々な国の料理を献立に取り入れ、食文化への関心を促しながら、バラエティー豊かな給食を提供しています。

## 献立表

毎月、ご家庭用として子どもたちに前月末に配付しています。献立表には、材料や分量も記載していますので、ご家庭でもご活用ください。

※ アレルギー対応が必要な方には、アレルギー対応確認用献立表を別途お渡ししています。

※ 献立表は市のホームページにも掲載しています。

## 給食カレンダー(児童向け)

子どもたちは各クラスで、給食カレンダー\*を活用し、給食から食に関する正しい知識と望ましい食習慣、健康の大切さを学びます。

\*給食カレンダー…栄養教職員が中心となって作成した、日ごとの給食を通して学べるカレンダー。全学校に配付しています。

### 学び①

#### イラストによる 献立紹介

給食の献立を紹介するとともに、食器の並べ方も示しています。

### 例

2/16(木)

さばのしおやき  
ぎゅうにゅう

にびたし

ごはん

かきたまじる

寒い季節に美味しい「さば」

さばの仲間は3種類で、マサバ、ゴマサバ、タイセイヨウサバです。今日のさばは、日本でとれたマサバです。

秋から冬にかけてさばが一番おいしくなる季節になります。

あぶらの乗ったさばを塩焼きにしているので、ごはんがすすみますよ。

きいろ	あか	みどり
おもにエネルギーのもとになる	おもにからだをつくるのもとになる	おもにからだのちようしをどとのえるのもとになる
ごはん しょうゆ みそ	たまご さば うすあげ いとかまぼこ	にんじん たまねぎ ほくさい こまつな



### 学び③

#### 三色栄養

給食に使う食材を栄養素の働きによって3つのグループに分けて表示しています。

### 学び②

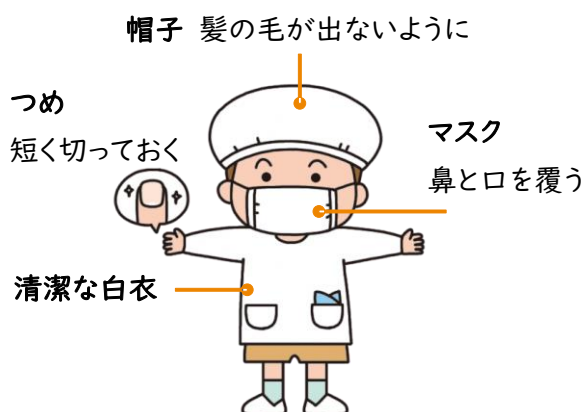
#### 一口メモ

栄養、食材、料理のことや、クイズなどを記載し、楽しく読めるようにしています。



ほねをじょうぶにする食べ物を選んで食べよう

## 給食当番・給食準備



給食の準備や後片づけは、子どもたち全員が順番に当番します。

下痢や発熱などの体調不良がないことを点検した上で、石けんを使ってしっかりと手洗いし、清潔な帽子、エプロン、マスクを正しく着用して配膳作業を行います。

給食当番はもちろんのこと、全員がしっかりと手洗い、「いただきます」をして喫食を開始しています。

## 気持ちよく食べるためのマナーを身につけます

食事のマナーは、みんなと一緒に楽しく食べるための工夫のひとつです。

給食では、しっかりと手洗いをするはもちろんのこと、食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢など、食事をする上での基本的なマナーを学習します。

## 食べる時間は 20 分程度

給食を食べる時間は、20分程度です。家庭と異なり、決められた時間での食事となります。



## 好き嫌いをなくして楽しい食事を

みんなで食べる食事は、楽しいものです。好き嫌いを克服するきっかけにもなります。

もし、給食で苦手なものがある時は、はじめから全て食べないのではなく、「一口食べてみましょう」と声かけしています。給食を通していろいろな食材や料理に触れながら、健全な成長に欠かせない食事の大切さを学んでほしいと願っています。

## 学校給食費について

学校給食費は、学校給食法第 11 条で保護者が負担するとされています。皆様に負担していただいた学校給食費は、すべて食材の購入費用に充てられます。

学校給食は、皆様方に納めていただく学校給食費によって成り立っています。

学校給食費の納入に、ご理解をお願いします。