

令和6年4月分

学校給食予定こんだて表

泉佐野市教育委員会 泉佐野市学校給食会

指導のめあて

協力して給食の準備をしよう

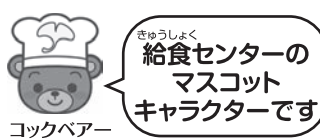
Main table with columns for dates (9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18), meal names (e.g., ごはん, パン, アップルパン), and ingredients (e.g., ハンバーグ, さばのしモン, チキンカツ).

卵と卵を含む加工食品には★、牛乳・乳製品とそれらを含む加工食品には■の印をつけています。加工食品について、その原材料をくわしくお知りになりたい方には「加工食品明細表」を配布しています。各校または給食センターまでお問い合わせください。

泉佐野市の学校給食

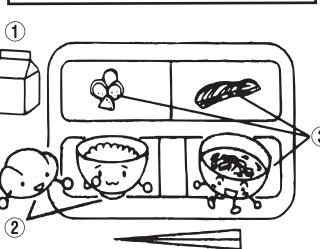
給食の内容について
牛乳+主食+主菜1品+副菜1,2品+デザート
がつくこともあります

オーガニック給食が始まります
令和6年4月よりSDGsの観点から、パンに使用する小麦粉や一部の野菜に有機農産物を使用します。



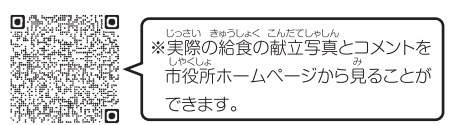
給食センターのマスコットキャラクターです

①牛乳
毎日1本つきます。
牛乳は成長に欠かせないカルシウムやたんぱく質が豊富です。



②主食

パンまたはご飯のどちらかになります。
・1週間のうち
・ご飯が週3回
・パンが週2回



※実際の給食の献立写真とコメントを市役所ホームページから見る事ができます。

③おかず(主菜1品・副菜1,2品)

・焼物、揚げ物、煮物、汁物、和え物など様々なものを組み合わせています。
・野菜や魚など、子どもが苦手としやすいものも、子どもが食べやすい切り方や味付けなどを工夫し、食べやすいように考えてとり入れています。

人権標語 比べない 自分の色と ほかの色

泉佐野市では、地産地消と食育の推進の一環として、泉州産の米と野菜を使用する取り組みをしています。泉州産の食材を使っている献立には、コックベアーのマークがつけられています。

給食日	19日 (金) 食育の日	ぎゅうにゅう パン 国産のオーガニック小麦粉を使用 せんしゅうあおねぎいりコロッケ 泉州産の青ねぎが入ったコロッケです。 せんしゅうやさいのスープ 泉州産の野菜を使用したスープです にゅうがくおいおいデザート	24日 (水)	ぎゅうにゅう せいはいくまい とうふ ミニあつあげ ふたひきにけ ほししいたけ たまねぎ オーガニックにんじん あおねぎ オーガニックちしょうが にんにく あかみそ こいくちしょうゆ さと みり りょうりしゅ オイスターソース サラダあぶら(こめ) とんこつスープ はるまき あげあぶら(こめ)	26日 (金)	ぎゅうにゅう こくとうパン 国産のオーガニック小麦粉を使用 ポークビーンズ コーンサラダ デザート	30日 (火)	ぎゅうにゅう ごはん あげどりのパーキースソースかけ にゅうめんじる てづくりごまひじきふりかけ
	給食日	給食日	給食日	給食日	給食日	給食日		

給食日	22日 (月)	ぎゅうにゅう カットパン 国産のオーガニック小麦粉を使用 ツナサラダ サンドパン はくさいとどりにくのしょうがスープ	25日 (木)	ぎゅうにゅう ごはん あじのしょうがじょうゆかけ アスパラガスのおひたし はるやさいのみそしる ふりかけ
	給食日	給食日	給食日	

給食費について

※令和6年度分は無償です。
令和6年度分の泉佐野市立小学校の給食費は、令和6年4月分から令和7年3月分まで請求はありません。

栄養価について

- 基本的には1日の1/3がとれるように基準が決められています。
- 不足しやすいもの(カルシウム等)は1/3より多い基準が決められています。
- 献立表にのっている基準値は中学年(3・4年生)のもので、他の学年は主食や副食の量を調整することで、学年にあった栄養量をとれるようにしています。
- ※低学年(1・2年生)は中学年より1割少なく、高学年(5・6年生)は中学年より1割多くしています。

食材の安全性について

- 生野菜や果物、肉は国産のものを使用しています。
- だしはセンターでとり、化学調味料は使用していません。
- できる限り手づくりを心がけクリームシチューなどの時のホワイトルウはセンターで一から作っています。

アレルギー対応について

- アレルギーで牛乳を飲めない児童は牛乳を、パンを食べられない児童はパンの提供を中止しています。(申請書類等必要)
- 卵、乳製品を含むつきものやデザート(ヨーグルト等)について、可能な限り代替品を提供しています。(申請書類等必要)
- 例)ヨーグルト→ゼリー

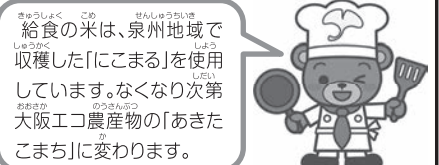
給食日	23日 (火)	ぎゅうにゅう こもくかまめし こうやどうぶのもの ひじきしゅうまい きりほしだいこんとハムのおひたし
	給食日	給食日

学校給食のパンの原料配合表

種類	原材料
パン うすまきパン 食パン	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング
黒糖パン	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、黒糖液
アップルパン	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、ドライアップル
さつまいもパン	国産オーガニック小麦粉、砂糖、食塩、イースト、ショートニング、さつまいもダイス、さつまいもペースト

※当市の給食のパンには乳製品・卵は入っていませんが、工場内では乳製品・卵の入ったパンを同一ラインで製造しています。

令和6年4月よりSDGsの観点から、牛乳パックをストローレス対応パックに変更します。プラスチックストローをできる限り使用しないことで、プラスチック削減及び二酸化炭素の削減を目的としています。ただしストローを必要とする児童には、これまでどおり配付いたします。

	エネルギー(kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(ugRE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物せんい(g)	
文部科学省基準量	650	摂取エネルギー全体の13~20%	摂取エネルギー全体の20~30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5	
4月分平均栄養量	603	15.1	30.0	319	53	4.4	112	0.52	0.47	24	4.4	