

【パン】

- *無漂白小麦粉(一等粉)・脱脂粉乳・さとう・塩
- イースト・ショートニングの配合を基本に作っています。
- *保存料などは入っていません。
- *食パン・コッペパン・黒砂糖パン・オリーブパン
- パーカーパン・うずまきパンなどの種類があります。
- *献立によっていちごジャム・バター・チーズなどがつきます。

【牛乳】

- *成分無調整の牛乳です。
- *1本200mLです。
- *飲むヨーグルト(180mL)にかわることもあります。

【おかず】安全でおいしい給食を心がけています。

- *旬の食材や季節の行事にゆかりのある献立を取り入れています。
- *和風だしは「削り節」「出し削り」「昆布」「煮干し」などから取ります。
- *シチューに使うルウは、小麦粉・バター・サラダ油で作っています。
- また、献立により、ルウのかわりに米粉を使用しています。
- (米粉のカレー・米粉のクリームシチューなど)
- *ハム・ベーコンやかまぼこ・ちくわなどの加工食品は、食品添加物が入っていないものを使用しています。
- (原材料の詳細は、4月の献立表裏面に掲載しています。)
- *調味料で使用する、しょうゆ・みそ・なたね油の大豆・なたねは、非遺伝子組み換えのものを使用しています。
- *肉類や野菜類は、国産のものを使用しています。
- 使用する食材は、食材ごとに安全性を確認し、選定を行っています。現在、国の放射性物質の規制値を上回る食品については、出荷制限がかけられています。大阪中央卸売市場では、さらに検査が行われています。
- *食中毒予防のために、加熱調理を原則とし、衛生面にも十分配慮しています。

【ごはん】

- *米は茨木市産を中心に国産米を使っています。
- *月2回程度、麦(大麦)ごはんを実施しています。
- (米の10%の麦を入れています)
- *月1回程度、炊き込みごはんを実施しています。
- *炊飯は指定業者に委託しています。
- *献立によって味付けのり・ふりかけなどがつきます。



- *ごはんの量・パンの大きさは、低・中・高学年で異なります。
- *パンの日は、水曜日と第1、第3月曜日です。
- それ以外の曜日はごはんです。

【学校給食献立表】

- *前月に配布しています。献立の内容・主な食品の原材料について掲載しています。主な食品の原材料については、【毎月の献立表】および【4月の献立表の裏面】でご確認ください。
- なお、これらに掲載されていない食品の原材料については、別途、お問い合わせください。
- *今月の野菜
- 地場産の食品使用予定や有機栽培・特別栽培などの情報も掲載しています。
- *テーマを設けた献立
- テーマに沿った献立を月1回程度実施しています。本年度は、「日本の味めぐり」です。



【食物アレルギーへの対応】

- *「鶏卵・うずら卵」を基本として除去食を実施しています。
- 詳細は、学校へお問い合わせください。
- *医師から給食の全部、または一部を食べないようにとめられている場合は、給食費を減額します。(アレルギー除去食申請書・学校生活管理指導表・学校給食費減額申請書が必要です。)
- 詳細は、『学校給食の申し込みと給食費に関するお知らせ』のパンフレットをご覧ください。
- *給食調理には、なたね油を使用しています。
- 揚げ物は、同じ油を2回程度使うことがあります。
- *献立によっては、ごま油・オリーブオイルを使うこともあります。
- *食物アレルギーなどで対応が必要な場合は、学校にお知らせください。

*このマークの献立は鶏卵・うずら卵除去食の日です。アレルギー除去食申請書・学校生活管理指導表を提出した児童に、鶏卵・うずら卵を除去した給食を用意します。

*このマークの献立はスチームコンベクションオーブンを使った献立です。「焼く・蒸す」など、献立にパラエティーをもたせることができます。

*このマークの献立は、2回目の揚げ油使用日です。

茨木市のホームページでは、学校給食について紹介しています。給食のレシピや、献立表もご覧いただけます。

茨木市 小学校給食

検索



給食についてのお問い合わせは、茨木市教育委員会学務課(TEL620-1681)へお願いします。