



【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。
- *保存料等はありません。
- *食パン・コッペパン・黒砂糖パン・オリーブパンうずまきパンなどの種類があります。
- *いちごジャム・りんごジャム・チーズなどがつくこともあります。



【ごはん】

- *米は茨木市産や国産の自主流通米を使っています。
- *月2回程度、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、炊き込みご飯を実施しています。
- *炊飯は指定業者に委託しています。
- *味付けのりや、ふりかけなどがつくこともあります。

【牛乳】

- *成分無調整の牛乳です。
- *リユース（再利用）できるビン入りです。
- *1本200mLです。



【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
- *ラーメンは「豚骨」からスープを取ります。
- *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、献立によっては、ルウのかわりに米粉を使用しています。（米粉カレー・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。）
- *調味料のしょうゆ・みそ・なたね油は、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。

*ごはんの量・パンの大きさは、低・中・高学年で異なります。
*ごはらは、火・木・金曜日と、第2と第4の月曜日です。それ以外の曜日はパンです。



【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
有機栽培、特別栽培などの情報や地場産の食品の使用予定も掲載しています。

*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、「世界の料理」です。



*今月の鶏卵・うずら卵除去食の日

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。



*スチームコンベクションオーブンを使った献立

「焼く・蒸し焼き」など、献立にバラエティをもたせることができる【スチームコンベクションオーブン】が全校にあります。



【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、代金を減額します。（この際、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。）
- *給食調理には、なたね油を使用しています。ごま油・オリーブオイルを使うこともあります。
- *食物アレルギー等での対応が必要な場合は、学校にお知らせください。

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。

