

給食だより 臨時号

日頃より学校給食に深いご理解とご協力をいただき誠にありがとうございます。今年度も家庭との連携を深めていきたいと思っておりますので、より一層のご協力をお願いいたします。

伊丹市教育委員会
伊丹市立小学校給食センター
令和5年5月発行

学校給食の目標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

令和5年度給食実施日（予定）

- 1学期 4月12日（水）～ 7月19日（水）
（1年生は4月24日（月）より開始）
2学期 8月30日（水）～ 12月19日（火）
3学期 1月10日（水）～ 3月22日（金）



安全・安心な給食の提供に努めています。



給食内容 ★米飯・パンについて（原則米飯4回・パン1回実施となります）

	月	火	水	木	金
小学校給食センター（第1）	米飯	米飯	パン	米飯	米飯
小学校給食センター（第2）	米飯	米飯	米飯	パン	米飯

※献立表は、小学校給食センター（第1・第2）の担当校ごとに配布しています。

パンについて

通常のパンは、学校給食用小麦粉を使い、保存料や乳化剤などの添加物は使用していません。変わりパンとして、ぶどうパン・アップルパン・パインパン・くるくるパン、などがあります。

《コッペパンの材料配合》

小麦粉に対して	ショートニング	6%	食塩	1.8%
	砂糖	6%	イースト	2.3%

《くるくるパンの材料配合》

小麦粉に対して	ショートニング	6%	食塩	1.5%
	砂糖	10%	イースト	3%
	マーガリン	8%		

お米について

給食用精白米は、自主流通米（兵庫県内産）で、兵庫県学校給食・食育支援センターから購入しています。

牛乳について

牛乳は、栄養価の高い食品で、発育期の児童には欠かすことのできないカルシウム・たん白質を多く含んでいます。

学校給食では、「牛乳」を提供しています。「牛乳」は100%生乳から不純物を取り除き、殺菌や脂肪分を均質にするなどの処理を行ったもので、北海道・東海以西から供給されています。

＜実施状況＞

5月2日現在

区 分	小学校・特別支援学校	
給食形態	完全給食	
学校数	18校	
給食数	児童数	10,958人
	職員数	838人
	合計	11,796人
年間実施回数	192回	

副食について

- ★ シチューのルウは、手作りしています。(小麦粉・バター使用)
- ★ カレーは、アレルギーを考慮し、小麦粉・バター不使用で手作りしています。
- ★ だし汁は、だしの素や化学調味料などは使わずに削り節を使っています。
- ★ 月に2回程度“ラッキー人参の日”を設定し、調理員が型抜きをしています。
- ★ 味付けは食品のもつ自然の味を大切にするため、薄味に仕上げています。
- ★ 材料は新鮮なものを選定し、加工食品(ハム・ねり製品等)については、発色剤、着色料、保存料を使わず製造されたものを使っています。
- ★ 食材については西日本産を中心に地場産物を積極的に活用するよう努めています。

実施方法について

- ★ 給食形態は「主食・副食・牛乳」の完全給食で、月曜日から金曜日までの週5日間実施しています。
- ★ 献立表は、月ごとに各家庭に配布します。
- ★ 統一献立による共同調理場方式ですが、安全面を考慮して2グループに分け、献立の入れ替えを行い実施しています。
 - ・小学校給食センター(第1) 電話(072)782-0400
 - ・小学校給食センター(第2) 電話(072)779-6355
- ★ 食器類は、PEN樹脂(ポリエチレンナフタレート樹脂)の皿1枚、碗(大・小)2枚を使用し、給食センターで洗浄・消毒しています。はし・スプーン等は家庭から持参してください。
- ★ 施設・備品・光熱水費・人件費等は、全額市負担です。(保護者負担は食材料費のみです。)



栄養について

学校給食の栄養量の基準は、1日の必要量の1/3でよいというのではなく、家庭で不足しがちなカルシウムは50%、ビタミン類は33~40%をとれるように考えられています。

衛生について

- ★ 調理場はドライシステムを採用しています。
- ★ 調理従事者の健康管理を徹底しています。(月2回の検便実施、毎朝の健康調査)
- ★ 納入食材の検収を行っています。(品温・賞味期限・生産地・品質等の確認と記録)
- ★ 調理済み食品の温度確認を行っています。(釜毎・ロット毎の中心温度測定と記録)
- ★ 食品や調理場等の細菌検査や洗浄度検査を行っています。



食物アレルギー対応について

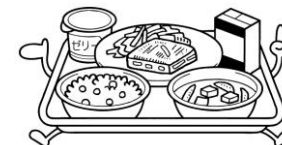
卵除去食の提供を行っています。
除去食の対象は、卵(鶏卵・うずら卵)のみです。対応メニューは、鶏卵、うずら卵を使用した手作りのもので、卵を含む加工食品については対象外となります。

学校給食費について

給食費は公会計(市が一括して管理、収納を行う)で実施しています。

【1食当たりの学校給食費の額】

- | | |
|---------------|------|
| (1) 主食、副食及び牛乳 | 242円 |
| (2) 主食及び副食のみ | 175円 |
| (3) 牛乳のみ | 67円 |



※詳細につきましては各ご家庭に郵送される学校給食費額決定通知書をご確認ください。