

令和6年4月 学校給食献立表

中学校

高石市教育委員会
高石市学校給食会

●の付いた献立は、かみかみ献立です。

※ 悪天候や交通事情等により、やむを得ず献立を変更させていただく場合もあります。

- 赤 → 血や肉や骨のもとになるもの
- 黄 → 力や熱のもとになるもの
- 緑 → 体の調子をととのえるもの

平均エネルギー量：746kcal

食品名	原材料(アレルゲン 27品目等)
パン	小麦・脱脂粉乳
ベーコン	豚肉
ミンチカツ	豚肉・鶏肉・大豆・小麦
ハンバーグ	豚肉・鶏肉・小麦
餃子	豚肉・大豆・ごま油・小麦
鶏のスープ漬け	鶏肉
みそ・うす揚げ・豆腐 豆乳・コチジャン	大豆
テンメンジャン	大豆・ごま油・醤油小麦
ショア・アシドミルク バター・粉チーズ	乳
ハヤシフレーク	小麦・大豆
デミグラスソース	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ブイヨン	鶏肉・豚肉
ふりかけ(のり)	ごま・小麦
味付けのり	醤油大豆・醤油小麦・魚醤(いわし)・魚エキス(かつお)
中華スープ	大豆・鶏肉・豚肉・ごま油・魚醤
ホキ天玉揚げ	魚(ホキ)・小麦・大豆
平天	魚(いとより)
中華そば・スパゲティ	小麦



「地産地消」とは、地域で生産された食材をその地域で消費するという意味です。高石市の学校給食でも地域を広く「大阪府内」ともらえ、大阪産の野菜を取り入れる地産地消の取組みを進めています。

♠は「泉州産」です。
★は「大阪産」です。
今月は「泉州たまねぎ」
「たけのこ」です。



「学校給食」は**生きた教材**です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 食生活が食にかか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。
 - 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。
 - 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。