

Table with columns for dates (6月24日 to 7月7日) and rows for ingredients (牛乳, 精白米, etc.) and energy values.

Summary row for energy values (エネルギーたんぱく質) for each date.

学校給食の栄養

学校給食の栄養量の基準は、1日の必要量の3分の1でよいというのではなく、家庭の食事では不足がちで、子どもの発育に欠くことのできない栄養素であるカルシウムやビタミン類の1日必要量の40～60%を学校給食で摂取できるように考慮しています。

献立の実施方法(完全給食)

- 完全給食は、内容が「米飯またはパン、おかず、牛乳」の出る給食です。
月曜日から金曜日までの週5回実施しています。
今年度の献立作成回数は189回ですが、各学校での、行事等にあわせて、それぞれ180回の実施予定です。(具体的日程については、各学校でご確認ください)
献立は、全校統一献立で、調理は、各学校の給食室で調理する単独校調理方式です。

Table with 2 columns: 学校給食費について, 学校給食の食材の安全性について

学校給食は子どもたちが毎日の学校生活の中でもっとも楽しみにしているもののひとつですが、単にお昼の食事を提供しているというわけではなく、教育の一環として、学校給食法にもとづいて実施しています。

現在、国では、原子力安全委員会が設定した指標をもとに、厚生労働省で「暫定基準値」を定め、基準値を上回る食品などは、食品衛生法で規制されるほか、流通そのものが停止される取り組みがなされています。

本市の学校給食で使用している食材は、輸入品を極力避け、市場流通量を検討の上、地産地消を基本とし、県内産物資や、阪神間近郊市場で調達されたものを主に使用しています。

栄養三色 (○□△)
<食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品)
□・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品)
△・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品)

Summary row for energy values (エネルギーたんぱく質) for each date.