

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

小学校		
1食あたり 単価	7月～2月 請求額	3月 請求額 (目安)
302円	6,100円	6,466円

献立の実施方法（完全給食）

- ◆完全給食は、内容が「主食（主に米飯）、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。
- ◆献立は川西市内の小学校全て同じ給食を食べる全校統一献立です。
- ◆給食の物資（材料）は、低価格で合理的に調達するため、川西市教育委員会が各学校分をとりまとめて地元産を中心に共同一括購入しています。
- ◆献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独校調理方式です。



給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかりと確保できるように、協力して準備を行いましょう。

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



学校給食費について

- ◆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。
- ◆学校給食にかかる費用のうち、調理員の人件費、給食調理施設の建設等の整備費、設備の購入・維持にかかる費用は市町村が負担するものとして、学校給食法で定められています。
- ◆川西市ではガス・電気・水道等の光熱水費等は公費で負担し、毎日の給食献立の食材料費は「給食費」として保護者負担とすることが定められています。



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でよいというわけではなく、家庭の食事で不足がちな、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は1日の必要量の40～60%を学校給食で摂取できるように考慮しています。

<材料の記載例>

- ・さとう（三温）：三温糖
- ・さとう（上白）：上白糖
- ・しょうゆ（淡）：淡口しょうゆ
- ・しょうゆ（濃）：濃口しょうゆ
- ・えび（80～120・冷）：重量1ポンドあたり80尾から120尾のえびが入っているもの
- ・鶏肉（若5）：若鶏の肉を1切れ5gの大きさにカットしたもの
- ・合挽肉（4.8）：牛肉と豚肉を1：1に合わせ、直径4.8mmの大きさに挽いたもの
- ・ごぼう（ささがき）：ごぼうをささがきにカット加工したもの
- ・こんぶ（だし用）：だしをとるために使用するこんぶ

<食物アレルギー豆知識>

「きびなごなどに含まれる魚卵について」 18日「きびなごのからあげ」

近年はたらこやいくらなどの魚卵にアレルギー反応を起こす児童も少なくありません。川西市の学校給食では魚卵のものを使用する献立はほとんどありませんが、貴重なカルシウム源として骨ごと食べられる小魚を使用することがあります。本市で使用する物資については、当日納入される魚のおなかに卵があるか、事前に確認することはできません。「きびなご」以外にも、給食の献立には魚卵が含まれている可能性のある魚（わかさぎ・いわし・さんま・はたはた・にぎす等）があります。

「海産物」について

わかめ・あおさ・もずく・しらす干しなどの海産物には、エビやカニの幼生が混入していることがあります。

4月の旬の食材



たけのこ



いちご



さわら



ぜんまい

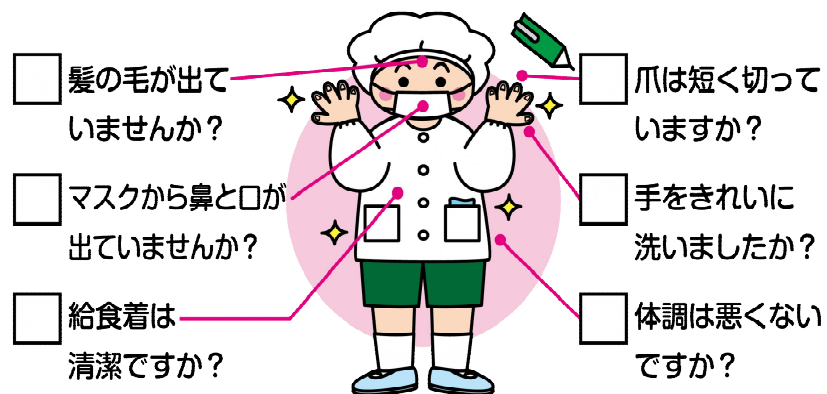


きびなご



春だいこん

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



熱いものや重たいものは一人で運ばずに、協力して運びましょう。

食器のカゴや食缶は、床に置いてはいけません。

