

堺市の小学校給食

小学校給食は、年間約190回にわたって提供されます。

1年間に食べる昼食の回数の約半数を学校で食べるようになるため、給食は成長期にある子どもたちの健康の保持増進と体力・運動能力の向上に大きな役割を果たしています。

また、学校給食は単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

食材は、堺市学校給食協会で発注し、特に安全面を考慮した条件を満たした学校給食用のものを調達しています。これらの食材を安全でおいしく食べられるよう、各小学校の給食調理場で調理しています。

【献立例】

切干大根の炒め煮

さわらの風味焼き



みそ汁

献立は、栄養バランスを考えて、『主食、主菜、副菜』を基本として多様な食品を組み合わせて作成します。

給食を通して身に付けたいこと

食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

各種ホームページをご活用ください

検索 堺市学校給食協会



堺市の学校給食で使用している食材についての情報や献立表が掲載されています。
☆全ての区の献立表を見ることができます。



検索 食育—堺市



堺市の学校給食のレシピや食通信を掲載しています。



食物アレルギーの対応について

学校給食での食物アレルギーの対応は、安全・衛生管理に十分配慮した上で可能な範囲の対応を行います。原因食物は事故防止の観点から提供するか、しないかの完全除去対応を原則とします。詳しくはホームページをご覧ください。



検索 令和6年度からの学校給食における食物アレルギー対応について 堺市

【牛乳】

日々、成長している子どもたちに必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質を補うために提供しています。

【おかず】

旬の食材を積極的に使用し、様々な食材を味わうことができるよう工夫しています。削り節や昆布を使った和食のだしをとり、味つけは薄味になるようにしています。

献立には、季節ごとの行事やお祝いの日食べる行事食、日本各地の郷土料理などを取り入れています。また、世界各国の料理も給食用にアレンジして取り入れています。

毎月配付している献立表に記載しているおかずの分量は、中学年(3・4年)の分量です。低学年(1・2年)は、中学年の0.8倍、高学年(5・6年)は中学年の1.2倍で提供しています。

【ごはん】

ごはんの提供はおおよそ週3回です。温かいごはんが、当日、炊飯工場から届けられます。

【パン】

パンは、パン工場から届けられます。低・中・高学年で大きさが違います。種類は10種類あります。