

堺市の小学校給食

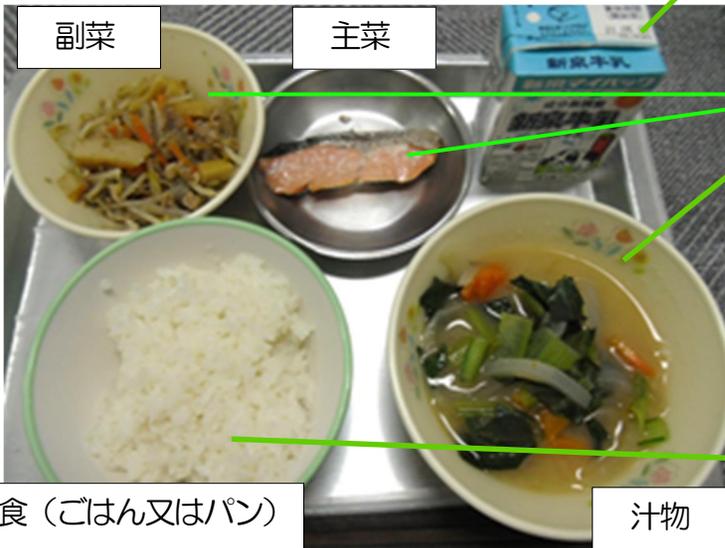
小学校給食は、年間約190回にわたって提供されます。

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こ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】



献立は、栄養バランスを考えて、一汁二菜の『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

<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>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。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>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。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>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。</p>	<h3>社会性</h3> <p>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。</p>	<h3>食文化</h3> <p>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。</p>

令和7年度からの献立作成について

令和7年度からはこれまで6区域でそれぞれが行っていた献立作成を各区域で実施している献立の良さを集約する形で一本化し、「基本献立」として作成します。基本献立作成の方針としては食物アレルギーへの配慮の観点からも和食献立の積極的な提供、米飯回数の増加やアレルギーフリー食材の積極的な活用を図ります。また、その「基本献立」に基づき、学校給食を活用した食育を全市統一で実施します。

【牛乳】

日々、成長しているこ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（主菜・副菜・汁物）】

- 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。
- 堺市産農産物（堺のめぐみ）等の地元産食材も積極的に活用して地産地消の学習にもつなげます。
- 栄養バランスの整った食事、適切な塩分量について実際に「食べて、学ぶ」をめざします。

【ごはん】

ごはんの提供はおよそ週3.5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8種類あります。

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。



検索 堺市 笑顔があふれる学校給食

堺市の学校給食のレシピや食通信を掲載しています。

