

堺市の小学校給食



令和8年度も子どもたちの成長を支えるために、栄養バランスのよい給食を提供していきます。学校生活がスタートする4月は、子どもたちが新しい環境に慣れながら、給食時間の過ごし方や食事のリズムをつくる大切な時期です。学校給食は単なる「昼食」ではなく、年間約190回の学びの場として、健康な身体づくりと豊かな食習慣の形成を支える役割があります。

この学校給食を安心して提供するために、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>

給食の味つけ



給食では、けずりぶしや昆布、干しいたけなどの「だし」のうま味を生かし、塩分を控えながらおいしく食べられるようにしています。毎日の給食を積み重ねることで、食材本来の味を知り、うす味でもおいしく感じられる味覚が育ち、子どもたちの将来の健康的な食習慣づくりにつながります。

【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（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。

