

学校給食予定献立表

令和5年4月分(Aグループ)

えいようさんしよく 栄養三色 食べ物のほたらきによって 3つのなかまに分けられます



きいろ ねつやエネルギーのもとになる



あか からだをつくる



みどり からだのちょうしをととのえる

※1年生の給食は、19日(水)から始まります。配食しやすいように、4月のみ、1年生は全日パンになります。

こんだてひょうのみかた

Table for 26日(水) showing menu items like コッペパン, 牛乳, レタスのスープ, ポークビーンズ, and their nutritional values. Includes allergy information for egg, milk, and soybeans.

アレルギー表示(4品目:卵・乳・えび・いか)について

- ①4品目を含む場合は、献立名または食材名の左側に記載しています。
②加工食品(小魚ミックス等)に含まれる場合等は記載しておりません。
③アレルギー表示のない食品には、卵・乳・えび・いかは入っていません。

毎月(の)献立表は、台所などに貼って、朝・夕のメニューと重ならないよう工夫したり、ご家庭の献立の参考にしてみてください。なお、給食で出されたものは、全て持ち帰りができません。

地産地消の取り組み
4月は東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれた「米」を使用する予定です。
「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、地域で生産された食材を、その地域で消費するという意味です。

Table for 12日(水) showing menu items like ごはん, 牛乳, わかめとほるさめのスープ, ミニマーボー豆腐, and their nutritional values.

Table for 13日(木) showing menu items like ごはん, 牛乳, すましじる, にしんのかばやきふう, and their nutritional values.

Table for 14日(金) showing menu items like 黒ざとうパン, 牛乳, たまごスープ, こまつなとベーコンのバスタ, and their nutritional values.

Table for 17日(月) showing menu items like ごはん, 牛乳, みそじる, ひじきのいために, and their nutritional values.

Table for 18日(火) showing menu items like コッペパン, 牛乳, コンソメスープ, ミンチカツ, and their nutritional values.

Table for 19日(水) showing menu items like 食パン, 牛乳, マカロニスープ, ミートペースト, and their nutritional values.

Table for 20日(木) showing menu items like ごはん(1年生はコッペパン), 牛乳, チキンカレー, ごぼうサラダ, and their nutritional values.

Table for 21日(金) showing menu items like コッペパン, 牛乳, スープに, ほきフライ, and their nutritional values.

令和5年4月分(Aグループ)

学校給食予定献立表

Table with columns for dates (24日, 25日, 26日, 27日, 28日) and rows for food items (e.g., 10g減量ごはん, 牛乳, コッペパン, レタスのスープ, ポークビーンズ, ごはん, 練乳ツイストパン, キャベツとベーコンのスープ, アスパラポテト) with quantities and nutritional values.

Table with columns for dates (601, 28.1, 19.0, 2.2, 634, 25.8, 27.2, 2.5, 641, 28.4, 28.6, 2.8, 651, 29.2, 23.1, 2.0, 618, 24.4, 24.8, 2.8) corresponding to the menu items above.

東大阪市学校給食の食事内容

学校給食は、栄養バランスのとれた食事をするだけでなく、先生とクラスの子どもたちが、同じ場所で、同じ食事をしながら、望ましい食習慣や豊かな人間関係を育てる大切な学習の場でもあります。その食事内容は以下の内容になっています。

- おかず
旬の食材を取り入れています。(春:たけのこ、夏:なす、秋:さつまいも、冬:ブロッコリー等)
行事食と郷土食
○お正月の「黒豆」「みそぞう煮」
○河内の伝統料理の「なまぶし」「かしのすきやき」
大豆・ひじき・せん切りだいこんなどを使用した伝統的な煮物などを取り入れています。
地産地消の取り組みとして、大阪府内産・東大阪市内産の食材の活用も進めています。
衛生面の配慮から、サラダやあえ物も、全て加熱調理しています。
食品添加物はなるべく使用しないようにしています。
手づくりルーや、削り節・昆布でとっただしを使用し、できるだけうす味で素材を活かした、安全性の高い献立を立てています。
肉類・野菜・果物・冷凍野菜等は全て国産品を使用しています。(食材の産地はウェブサイトで公開しています。)

牛乳
1パック200mL入りです。
学校給食の牛乳は、生乳を加熱殺菌した成分無調整のものです。

ごはん ... 週3回
炊飯業者から購入しています。
令和4年度産の香川県産ヒノヒカリを使用しています。(令和4年12月～)
東大阪市や八尾市などの中河内地区でとれたヒノヒカリも使用しています。
炊き込みごはん(たけのこごはん・赤飯など)も実施しています。
【米の使用量】低学年65g、中学年75g、高学年85g (ごはんの量として、中学年で約170gです。)
※1年生の入学当初(5月～9月)は5g、夏場の食欲減退期(6月～9月)は、2～6年生も5gずつ米の量を減らしています。

Table with columns for nutrients (エネルギー, たんぱく質, しじつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン A, B1, B2, C) and rows for 4月 and 文部科学省学校給食栄養摂取基準.

食品成分表が改訂されました

給食の栄養量は文部科学省の「日本食品標準成分表」を基に算出しています。この「日本食品標準成分表」は5年ごとに改訂されており、東大阪では、令和5年度より、「日本食品標準成分表(8訂)」で栄養量を算出します。8訂では、エネルギーの算出方法が変更され、改訂前と比べるとエネルギー量が少なくなった食品が多くあります。給食の提供量は、これまでと同じ量ですが、エネルギー量が少く算出されているのはこのためです。

パン ... 週2回
当日の朝に焼かれたパンです。
学校給食のパンは、市販の菓子パンのように甘くありませんが、ビタミン類が多く含まれています。
※給食のパンは、卵を使用していません。(脱脂粉乳などの乳製品は使用しています。)
練乳ツイストパンやりんごパンなどのお楽しみパンを月1回程度実施しています。
【小麦粉量】低学年50g、中学年60g、高学年70g
※献立の組み合わせにより減量する場合があります。

広告
畑のつづき
「安心・安全」な農産物を食卓に!!
JA大阪中河内農産物直売所
東大阪店: 東大阪市内下町2-3-1 【営業時間】 午前10時～午後2時
TEL 072-929-8011 【定休日】 土・日・祝日
長瀬店: 東大阪市長瀬西1-20-13 【営業時間】 午前10時～午後2時
TEL 06-6748-0140 【定休日】 土・日・祝日