

給食だより

がつごう
4月号



かどまし がっこうきゅうしよく

門真市の学校給食について



しんねんど 新年度がスタートしました。子どもたちは、新たな気持ちで新年度を迎えたことと思います。

こんねんど 今年度の給食は、4月9日(水)[小学校1年生は4月23日(水)]から始まります。

こんねんど 今年度も、子どもたちが楽しみにしてくれるよう魅力ある給食を提供します。

パン



☆週2回(火・木)がパンの日です。

- ・食べる日の朝に焼いたパンです。イーストフードやビタミンCなどの食品添加物や卵は添加していません。
- ・コッペパンの他に、食パン、黒糖パン、チーズパン、アップルパン、レーズンパン、オリブパン、きな粉揚げパン、揚げパンなどたくさんの種類があります。



ごはん



☆学校の給食室で炊いています。

週3回(月・水・金)がごはんの日です。白ごはんの他に、たきこみごはん、玄米ごはん、チャーハン、チキンライスなどもあります。

牛乳(ぎゅうにゅう)



☆子どもたちが日々成長

するために必要なカルシウムやたんぱく質などがたくさん含まれています。そのため、毎日つきます。

おかず

☆季節の行事食や旬の地場産の野菜を積極的に取り入れた安心安全な



手作り給食を目指しています。

- ・出汁は昆布や削り節でとっています。
- ・加工食品については、業者から証明書を提出してもらい、安全性が確認された食材のみを使用しています。

4

月

の

献

立

よ

り

「キャベツと豚肉の甘みそ炒め」

あま 甘くてやわらかい旬の春キャベツ
しよく 使用した炒め物です。

16日



ざいりよう 材料(4人分)

豚肉スライス 40g
塩・酒 適量
しょうがくみじん 少々
ピーマン(千切り) 35g
キャベツ(短冊切り) 300g
炒め油 適量

- ①豚肉は塩・酒で下味をしておく。
②豚肉を油で炒め、半分目程炒まれば、しょうがを入れ炒める。
③ピーマン、キャベツを炒め、調味料で味付けする。

「若竹煮」 11日

はる 春に収穫される新若布とたけのこは味の相性がよく、煮物や汁物で組み合わせられます。春を代表する料理のひとつです。香りや味を味わってください。



「ジャーマンポテト」 15日

グリーンアスパラガスを使った子どもたちに人気の春の献立です。油で炒めたベーコンとアスパラガスに、揚げたじゃがいもを加え、塩・こしょうで味付けします。



ストローレス対応の牛乳パックに変わります



令和4年度に「プラスチック資源循環促進法」が施行され、脱プラスチックの社会の動きが加速する中、大阪府においても学校給食用牛乳パックのストローレス化の方向性が示されました。

学校給食用牛乳を納品している業者がストローレスパックを導入することになり、本市においても4月よりプラスチックストローを廃止することになりました。一人ひとりの取り組みが、プラスチックごみを減らし、地球環境を守ることに繋がります。



アレルギー除去食

☆門真市ではアレルギー対応メニューにもとづき、アレルギー除去食を提供しています。お問い合わせは各学校にお願いします。

門真市のホームページ「小・中学校給食」のページには、『学校給食予定献立表』の他に『絵献立』『アレルギー除去食献立表』『食物アレルギー除去食のための献立チェックのしおり』も掲載しています。『食物アレルギー除去食のための献立チェックのしおり』には、給食に使用している加工品や調味料などの原料などについても紹介しています。

