

❖ 給食の内容

献立は吹田市内統一で、一ヶ月毎に栄養教職員が原案を作成し、献立作成委員会で決定しています。①学校給食摂取基準をみたすこと②食品衛生上安全であること③児童の嗜好、献立の変化、薄味で素材の味を大切にすること④多種類の食材、旬の材料、日本の伝統的な食品も取り入れるように心がけています。

全ての学校が、校内にある調理場で調理しています。

- ◆ パンは、無漂白の小麦粉を使用しています。糖分、脂肪分をおさえたものが基本です。飽きがこないように10種類程度のパンがあります。
- ◆ 米飯は週3回で、自校炊飯です。白飯のほか、季節の食材を使った炊き込みご飯やピラフなども献立に取り入れています。
- ◆ 牛乳は、瓶詰め普通牛乳を使用しています。
- ◆ 栄養について、学校給食摂取基準をもとに、家庭の食事でも不足しがちな栄養量を補えるように考えています。

❖ 給食費

低・中・高の三段階です。学年によりパンの大きさや米飯・おかずの量が異なるためです。

❖ 食物アレルギーの対応について

学校給食は教育の一環として実施していますが、医療的配慮のひとつとして全市統一で以下の対応をしています。

- ・鶏卵・うすら卵、牛乳・乳製品の除去食 *代替食の対応はしていません
- ・欠食（主食・パンあるいは米飯のどちらか・副食・給食全般・飲用牛乳）
- ・加工食品の原材料配合表の配付

安全な食物アレルギーの対応を実現するため、除去食・欠食などは医師の診断に基づいたものを基本としています。

対応を希望する場合は、学校から所定の書類一式をお渡しして、対応の説明をします。所定の書類一式のご提出がなければ、対応できません。

食物アレルギーがある場合は、入学前に余裕をもってできるだけ早く学校へご連絡ください。

*吹田市では平成26年度から「そば・ピーナッツ」そのものの提供はしていません。そば・ピーナッツの食物アレルギーをお持ちの場合は、給食の配慮に関しての書類一式の提出は不要です。

ただし、学校生活において把握が必要となることもありますので「安全カード」などにこの旨をご記入いただき、別途ご相談ください。

<おねがい>

家庭での食事について

- ・家族で楽しく食べる機会を増やしましょう。
- ・朝食はきちんと食べさせましょう。
- ・野菜をしっかり食べさせましょう。
- ・食べず嫌いの子どもが増えていきます。いろいろな食品を使いましょう。