



保護者の皆さんへ大事なお知らせ

令和6年度学校給食の食材費高騰分の公費負担について

近年、物価上昇による食材費の高騰が長期化しております。

これまで必要な栄養価と量を維持しつつ、価格を抑えるための工夫を行ってきましたが、

保護者の皆さんにご負担いただいている学校給食費で食材費を賄うことが厳しい状況

となっており、令和6年度においては、実際に食材費が不足することとなりました。

本来であれば食材費の不足分についても保護者の皆さんにご負担いただくところではあり

ますが、引き続き従来の栄養価と量を維持しつつ、子育て支援として、保護者の皆さんを

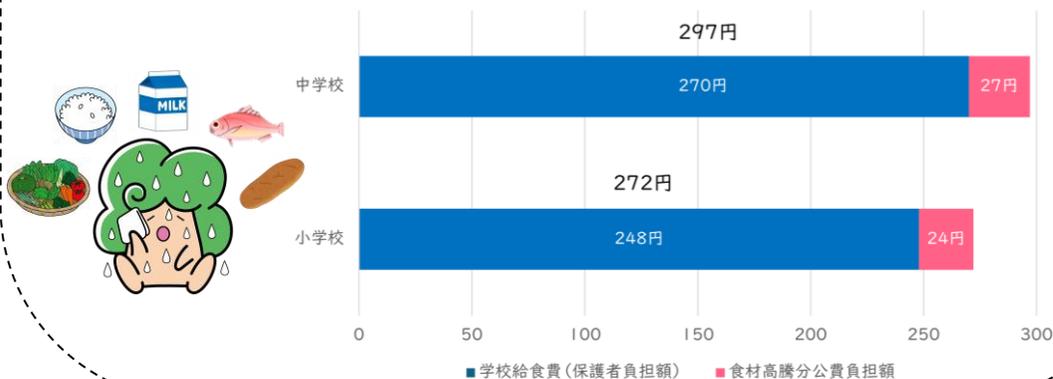
経済的に支援するため、令和6年度においては、食材費の不足分を、年度途中に

おいて市の補正予算にて公費負担することを政策決定いたしました。

今後も、安心・安全な学校給食の提供に努めてまいりますので、ご理解とご協力を

お願いいたします。

1食あたりの給食費(食材費)の内訳



6月の給食だより

歯と口の健康週間 6/4 (水) ~ 6/10 (火)

みなさんは、よく噛んで食事をしていますか？

よく噛んで食べることで満腹感が得られ、

食べすぎを防ぐほか、だ液がたくさん出て消化・

吸収をよくしたり、むし歯予防になったり

します。また、脳の血流がよくなり、記憶力や

集中力を高める効果があるといわれています。

この機会に、よく噛んで食べることを意識して

食事をしてみましょう。



食中毒に注意！

気温と湿度が高くなるこの時期に

気を付けなければならないのが食中毒です。



手洗いを徹底し、調理する際にはしっかりと加熱、

調理したら早めに食べる、

冷蔵庫・冷凍庫で保存するなど食品の管理に気を付けましょう。

がっ えいようか <6月の栄養価>

がっこうきゅうしょく じどう せいと くに ひつよう えいようりょう やく りょう とく ふそく るい はんぶん
 学校給食では児童・生徒が、1日に必要な栄養量の約 1/3 の量をとるようにしています。特に、不足しがちなカルシウム・ビタミン類は、およそ半分を
 せつしゆ めやす きじゆん しょくざい く あ こんだて さくせい
 摂取することを目安としています。この基準をもとに、いろいろな食材を組み合わせて献立を作成しています。

		エネルギー (kcal)	タンパク質	脂質	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	V. A (μgRAE)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	V. C (mg)	食物繊維 (g)
がっ ぶん 6月分 平均摂取量	しょう ちゅうがくねん 小(中学年)	599	15%	27%	334	77	3.2	3.0	195	0.51	0.58	20	4.5
	ちゅうがく 中学校	690	15%	25%	348	87	3.7	3.5	218	0.59	0.63	22	5.4
もん ぶ か がく しょう 文部科学省 がっこうきゅうしょくせつしゆ きじゆん 学校給食摂取基準	しょう さい 小(8~9歳)	650	せつしゆ 摂取エネルギー の13~20%	せつしゆ 摂取エネルギー の20~30%	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上
	ちゅうがく 中学校	830			450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	いじょう 7以上

へいきんせつしゆりょう
平均摂取量は、
 かげつかん へいきん
1ヶ月間の平均で
 きじゆんりょう
基準量になるように
 つと
努めています。

がっ しょう ★6月の小おかずより

かこうひん げんざいりょうひょう <加工品の原材料表について>

がっこうきゅうしょく じどう せいと くに ひつよう えいようりょう やく りょう とく ふそく るい はんぶん
 学校給食センターでは、四條 畷市内の小・中学校9校と支援学校1校の給食時間に間に合うよう、当日限られた時間内で
 ちようり はいそ しょう しょう かこうひん しょう ばあい
 調理・配送しています。そのため、小おかずにおいては、加工品を使用する場合があります。
 しょくもつ じどう せいと はいりよ こんだてひょう しょう しょう かこうひん げんざいりょうめい けいさい
 食物アレルギーをもつ児童・生徒への配慮のひとつとして、献立表に小おかずで使用する加工品の原材料名を掲載しております。
 しつもん がっこうきゅうしょく と あ
 ご質問などがありましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。

2日(月) 肉まん	3日(火) アジフライ	4日(水) 焼きイカ
こむぎこ ぶたにく たま さとう しょうゆ 小麦粉・豚肉・玉ねぎ・たけのこ・砂糖・醤油・ラード・パン粉・イースト・ でん粉 ぼうちようざい しいたけ しょくえん しょうが 膨張剤・椎茸・食塩・生姜パウダー・こしょう・水	アジ・パン粉・小麦粉・乳化剤・増粘多糖類・ しょくえん みず うちこ 食塩・水・打粉	イカ・醤油・砂糖・みりん風調味料・ みず 水
9日(月) れんこんのせカレーミンチフライ	11日(水) ほうれん草焼売	
ぶたにく たま とりにく ぶん しょくえん こ さとう 豚肉・れんこん・玉ねぎ・鶏肉・でん粉・食塩・カレー粉・砂糖・こしょう ころも こ こむぎこ ぶん ふんまつじようだいず ばく しょくぶつゆ し しょくえん みず (衣) パン粉・小麦粉・でん粉・粉末状大豆たん白・植物油脂・食塩・水	ぶたにく たま そう どんこつ さとう しょくえん ばくかすいぶんかいぶつ 豚肉・玉ねぎ・ほうれん草・豚骨・砂糖・食塩・たん白加水分解物・こしょう・ ピロリン酸第二鉄 かわ こむぎこ しょくえん みず (皮) 小麦粉・グルテン・食塩・水	
13日(金) サバ昆布醤油干し	16日(月) 枝豆コロッケ	17日(火) チーズオムレツ
しょうゆ さとう ふうちようみりょう こんぶ みず サバ・醤油・砂糖・みりん風調味料・昆布つゆ・水	じゃがいも パン粉 枝豆 バッターミックス 玉ねぎ 砂糖 とんし しょくようだいずあぶら しょくえん ぶん しろ みず 豚脂・食用大豆油・食塩・でん粉・白こしょう・水	けいらん さとう ぶん こくもつす しょくえん みず 鶏卵・チーズ・砂糖・でん粉・穀物酢・食塩・水・ なたねあぶら 菜種油
20日(金) アカウオの味噌漬	26日(木) ハンバーグ	
しろみ そ さとう ふうちようみりょう さけ みず アカウオ・白味噌・砂糖・みりん風調味料・酒・水	とりにく ぶたにく たま つぶじようしょくぶつせい ばく ふんまつじようしょくぶつせい ばく ぶん 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・粒状植物性たん白・粉末状植物性たん白・でん粉・チキンエキス・砂糖・香辛料・ たんさん しょくえん さんだいに てつ みず 炭酸カルシウム・食塩・ピロリン酸第二鉄・水	