

1 市立小中学校の給食費負担軽減の取り組み

市では、令和5年1月から複数の子どもがいる子育て世帯の経済的負担を軽減するため、第2子以降の市立小中学校の学校給食費を無償化（所得制限なし）しています。また、令和7年度は、急激な物価高騰を受け、学校給食費を改定しましたが、その値上げ分に対して公費負担を実施しています。



なわてっ こを育む 給食のヒミツ

市では、市内の学校給食センターで調理されたおいしく・栄養バランスのとれたなわてっこの成長を支える学

給食を、市立小中学校などに届けています。もの・手作りの味を大切に、校給食の裏側をレポート。

3 給食人気ランキング 今と昔

※リクエスト献立ランキングより

今 (2025年)	昔 (2005年)
1位 メロンパン	1位 ラーメン
2位 ごはん	2位 カレー
3位 カレー	3位 とり唐揚げ



2 おいしいだけじゃない！安全への取り組み

1 手洗い・手指消毒の徹底

食品を扱う前や生鮮食品に触れた後など、作業ごと・ひと段落ごとに手洗いとアルコール消毒を欠かさず実施。



2 工程ごとにエリア分け

下処理・調理・食器洗浄ごとに、手洗い場・帽子・エプロン・靴を分けるなど二次汚染予防を徹底します。



3 中心までしっかり加熱

中心部の温度を測定し確認・記録。市では衛生管理基準(75℃を1分以上)より厳しい基準で加熱します。



4 安全な温度で配送

出来上がった給食は、菌が繁殖しにくい温度(保温65℃以上/保冷10℃以下)を保つ二重食缶に入れて、各学校に配送します。



今日の献立

小おかず サバ昆布醤油干し
子どもたちが魚を食べやすいように、骨を取り除いています。

牛乳(200ml) カルシウム・ビタミン類の補給に◎

小小おかず 豚豆そぼろ
甘辛〜く味付け。ごはんがすすむ手作りふりかけです。

ごはん 四條産のお米(ヒノヒカリ)100%使用！

大おかず 小松菜入りすまし汁
四條産の小松菜を使用。だしはウルメ節でとっています。

4 学校給食づくりを支える 栄養教諭さん・調理員さん

子どもたちの「おいしい」を大切に献立づくりでは、栄養バランスはもちろん「おいしい！」を大切にしています。「蒸す・揚げる・焼く・煮る」…調理方法を日々変え、食べ飽きないように工夫したり、季節感を出すために、旬野菜も取り入れたりしています。物価高騰の影響は決して小さくありませんが、子どもたちが楽しんでくれる給食を届けたいですね。



四條畷西中学校 栄養教諭 船崎 先生

たくさん食べてもらえるようにおいしく食べてもらえるように、温かいおかずは温かく、冷たいおかずは冷たいまま提供できるような調理の段取りを心がけています。彩りにもこだわって、野菜の変色を少しでも防げるように、調理工程を工夫しています。小中学校の9年間、成長を支える給食だからこそ、たくさん食べてくれると嬉しいですね。



学校給食センター 調理員 多田 さん

アレルギーの取り組み アレルギー別の献立表を各家庭へ配布。特定原材料がおかずで重ならないように献立を工夫しています。



学校給食ができるまで

毎日約4,450食を調理する学校給食センター。給食づくりは朝早くから始まります！



1 検収

納品された食材の数量・産地・規格・鮮度・品温などに問題がないか確認。



2 下処理

野菜は3槽のシンクで繰り返し洗浄し、土などの異物をしっかり除去。



3 調理

食材はスライサーや手作業で献立に合わせてカット。大釜で大量調理します。



4 配缶

できたての給食をクラスごとの量に分けて専用の容器に盛り付けます。



5 配送

コンテナに詰められた給食が、トラックで各学校へ一斉に届けられます。



6 検食

子どもたちが食べる前に、味・匂い・温度など異常がないかチェックします。



7 配膳

給食当番の子どもたちが協力しながら、一人ひとりに取り分けます。

食後はみんなで協力して片付け

学校給食センター 岡田 さん

学校給食センター 森野 さん

学校給食センター 所長 谷口 さん

忍ヶ丘小学校 校長 上井 先生

食べるって楽しい！ なわての食育

市では、子どもたちが食に関する知識と食を選択する力を身に付け、健康的な食生活を実践する力を育む食育の取り組みを行っています。

親子で「かまぼこ」をクッキング!



かまぼこは何かからできているのかな? 調理しながら学びました。

つくって・食べて・学ぼう 食育クッキング



伝統的な食文化を学んだり、日頃何気なく食べている豆腐や餅などの食品ができるまでの全ての過程を、子どもたち一人ひとりが体験できる料理教室です。次回の開催情報は広報誌などでお知らせします。

一緒に食について学ぼう なわてレンジャー

四條畷市でとれる地産野菜をもとに作られた、食育を推進するためのキャラクター。



元気な1日は朝ごはんから 朝食メニューコンテスト



児童自ら食への関心を高める朝食メニューを考え、朝食をとる食習慣を身に付けることを目的に、2年に1度、市立小学校5・6年生の児童を対象に実施しています。令和6年度は応募総数417人の中から審査の結果、5人が受賞しました。

詳細・レシピはこちら



野菜たっぷり部門賞



野菜たっぷりスープ

食べてみたいで賞



カップオムライス

スピード部門賞



なめたけたまご
なっとうごはん

バランス部門賞



四條畷の野菜が
たくさん!!
スパニッシュオムレツ

アイデア部門賞



和風ガパオライス!

小学校で食育の授業も! ～忍ヶ丘小学校の取り組み～

食に関する知識や、食を選択する力を養い、食への感謝の気持ちを育む食育を教育現場でも取り入れています。

食育を通じて給食を残さず食べる児童がもっとも増えてほしいです

忍ヶ丘小学校
校長
上井 先生



野菜の種・苗にも触れました



地元生産者の
出前授業

給食で食べる野菜の作り方や「地産地消」を学びました

二測定での食に関する指導



バランスよく食べることの大切さを栄養教諭が伝えます

給食センター見学会



毎日食べる給食づくりの現場を見学しました

食育だよりで家庭へ発信



養護教諭・栄養教諭による食育支援情報を発信



食育の絵本



きょうからはじめる食育のえほん

市民活動グループ・団体向け

食育関連グッズの貸し出し



子どもたちが集まる場などでの食育に活用できる大型絵本や紙芝居、エプロンシアター、食育かるたなどを無料で貸し出しています。

対象 市内の市民活動グループ・団体、行政機関・教育機関

申込 電話

詳しくはこちら



食育紙芝居



紙芝居舞台

エプロンシアター



味覚を育てる食育エプロン

パネルシアター



カレーライスのうた

食育かるた・カード



食育かるた