

# まきお食育ニュース



令和 8 年 4 月発行  
和泉市立槇尾学園  
栄養教諭 福井 美佐子

ご入学、ご進級おめでとうございます。

槇尾学園の給食は、・2～9年生は 4月14日(火)～

・1年生は 4月20日(月)～

始まりです。

給食を通して子どもたちが毎日元気に過ごすことができるように職員一同槇尾学園の子どもたちを支えて参りたいと思います。本年度もどうぞよろしくお願いいたします。



## ～給食室の紹介～

給食調理委託事業者:ハーベストネクスト(株)

栄養教諭 : 福井

このメンバーで本年度約500人分の給食を作っていきます。

槇尾学園の給食室は和泉市内の中でも新しい施設で、床をできるだけぬらさないように作業をする「ドライシステム方式」の給食室です。床をできるだけぬらさないことで給食室内の湿度が上がることを抑えたり、床からのみずはねを防ぐことで衛生的に調理ができる施設になっています。

槇尾学園の給食室には 5 つの回転釜を備えており、この回転釜で煮物、汁物、揚げものや月1回のアルファ化米を使用した炊き込みご飯を作っています。またスチームコンベクションオーブンという機器も導入されており、焼き物と蒸し物を同時に使用することができるため、魚などの焼きものはふっくらと、また野菜は蒸気を使用することでシャキシャキに仕上げることができます。これらの機器を献立に応じて使用しながら、安全でおいしい給食を子どもたちに提供できるよう給食関係者一同で取り組んでまいります。

こんねんど きゅうしょくひ ほごしゃ ふたながく 1 かげつ  
**今年度の給食費（保護者負担額）について（1ヵ月あたり）**

- ぜんきかてい ねんせい むしょうか きゅうしょくひ ちようしゅう  
○前期課程(1～6年生) 無償化のため給食費の徴収はございません  
こうきかてい ねんせい えん・かげつ  
○後期課程(7～9年生) 5,520円/1ヵ月

にゅういん びょうき けっせき つづ ば あい きゅうしょく ていし なお  
入院・病気などで欠席が続く場合、給食を停止することができます。尚、  
きゅうしょく ていし ほごしゃ もう で きゅうしょくひ へんきんたいしやう  
給食の停止は保護者からの申し出によって給食費の返金対象になります。  
また、のうにゅうぶつし かんけい れんらく う きゅうしょく ていし  
また、納入物資の關係で連絡を受けてからすぐに給食を停止することはで  
きないことをご了承いただきますようお願いいたします。尚、がっきゅうへいさとう  
緊急で給食を止めた場合、校外学習等で給食を喫食しなかった等にお  
いても返金はありません。

きゅうしょくとうばん じ ふくそう  
**～給食当番時の服装について～**

きゅうしょくとうばん じ きゅうしょく しょくざい なか かみ け えいせいめん  
給食当番時には、給食の食材の中に髪の毛、ほこりが入らないよう衛生面に  
はいりよ ひつよう どう ちゃくよう きゅうしょくとうばんかつどう  
配慮する必要があるため、エプロン等を着用して給食当番活動をおこないます。  
きゅうしょくとうばん しゅう ぼじ い か も もの こさま も  
給食当番にあたった週の初めには、以下の持ち物をお子様を持たせていただき  
ますようお願いいたします。

- ぜんきかてい そでつ ぎ はくい  
○前期課程：・袖付きのかつぼう着タイプの白衣  
(もしくは家庭科で作成したエプロン等+アームカバー)  
ぼうし さんかくきん  
・帽子(三角巾)  
・マスク

- こうきかてい しはんひん  
○後期課程：・市販品のエプロン  
(もしくは家庭科で作成したエプロン+アームカバー)  
そで ばあい べつと ひつよう  
袖がない場合は、別途アームカバーが必要です。  
ぼうし さんかくきん  
・帽子(三角巾)  
・マスク

- とう わす ばあい かく よび  
○エプロン等を忘れた場合は、各クラスに予備のエプロンがあります。  
よび しょう ばあい かにてい せんたく がっこう へんきやく  
予備のエプロンを使用した場合は、ご家庭にて洗濯をしていただき、学校に返却  
していただきますようお願いいたします。

# れいわ ねんど きゅうしよくぶっしかんけいぎょうしゃいちらん ～令和8年度 給食物資関係業者一覧～

か き ぎょうしゃ まいつきがっこう しょくざい はつちゅう しょう  
下記の業者は、毎月学校から食材の発注をして使用しています。

ぎょうしゃめい 業者名	とりあつかひんもく 取り扱い品目
やまあい さと 山愛の里	やさい くだもの こくさん 野菜、果物(国産)
おくむら シビス奥村	やさい くだもの こくさん みそ ちょうみりょう 野菜、果物(国産)、味噌、調味料
まるわせいにくてん 丸和精肉店	ぎゅうにく ぶたにく こくさん 牛肉、豚肉(国産)
だいいちしょつけい 大一食鶏	とりにく こくさん 鶏肉(国産)
いまいしょくひん 今井食品	とうふ だいず さん 豆腐、こんにゃく、うすあげ(大豆はカナダ産)
だいこうしょくひん 大幸食品	べいはん かがわけんさん こむぎこ さん 米飯(香川県産)、パン(小麦粉はカナダ産)
にほんらくのう 日本酪農	ぎゅうにゅう ほっかいどうさん 牛乳(北海道産)

\* 上記以外に和泉市指定業者が18業者あり、冷凍の魚の切り身、ハンバーグ、フライなどの加工食品は、毎月の物資選定委員会を経て、市が一括購入して使用しています。

また、使用物資は国産のものをできる限り選品し、加工食品はすべて国内加工のものを使用しています。



## ☆米飯

しゅう かい げつ すい もく きん しょう いたくすいはん だいこうしょくひん つき1かい  
週4回(月・水・木・金)使用し、委託炊飯(大幸食品)しています。月1回はアルファ  
かまい さいがいじ しょう こめ た きこはん  
ア化米といって、災害時にも使用する米で、炊き込みご飯(チキンライスなど)を  
ぎゅうしょくしつ つく  
給食室で作っています。

せいはくまい しょうりょう ていがくねん ちゅうがくねん こうがくねん ちゅうがくせい だんかい  
精白米の使用量は低学年、中学年、高学年、中学生の4段階となっています。



## ☆パン

よう こむぎこ さん こむぎ げんりょう きょうりきこむぎこ がっこうぎゅうしょくよう  
パン用の小麦粉はカナダ産の小麦を原料とした強力小麦粉を学校給食用と  
して製粉し、漂白はしていません。すべてのパンにショートニングと脱脂粉乳が  
せいふん ひょうはく だっしふんにゅう  
使用されています。パンの種類としては、おかずと一緒に食べやすいものになっ  
しょう しゅるい いっしょ た  
ており、食パン、コッペパン、うずまきパン、黒糖パン、黒糖全粒パン、アップルパ  
ん、ココアうずまきパン、オリーブパン、パーカーパンなどがあります。

おお べいはん おな ていがくねん ちゅうがくねん こうがくねん ちゅうがくせい だんかい  
パンの大きさは米飯と同じく、低学年、中学年、高学年、中学生の4段階とな  
っています。


## ☆牛乳

ほっかいどうとう こくないさん ぎゅうにゅう しない にほんらくのう せいひんか がっこう  
北海道等の国内産の牛乳が市内の日本酪農にて製品化されています。学校  
ぎゅうしょくよう ぎゅうにゅう ほん  
給食用の牛乳は1本200cc(206g)のストローレスパックになっており、  
いんようご ぎゅうにゅう きゅうしょくしつ せんじょうご さかいしなひ ぎゅうしゃ  
飲用後は牛乳パックを給食室にて洗浄後、堺市内のリサイクル業者にもち  
こまれ、紙のリサイクルを行っています。

# えいようきょうゆ ～栄養教諭のひとりごと～

今年度より、榎尾学園に着任しました福井と申します。どうぞよろしくお願いいた  
 します。一般企業→民間保育園→光明台北小学校(6年)→青葉はつが野小学校  
 (11年)→和泉市教育委員会(4年)で義務教育学校は初めての経験となり、自分  
 自身不安でいっぱいです。榎尾学園の子どもたちのために自分自身、何ができるの  
 か？常に問いながら給食を通して、また食に関する授業等を通して、子どもたち  
 に食に興味をもってもらうことで、子どもたちのこれからの人生が色どり豊かにな  
 るように陰ながら支えることができるように頑張りたいと思います。お気  
 づきの点や食に関すること等ご質問等ありましたら遠慮なくお問合せいただけ  
 るとありがたいです。

尚、学校給食は学校給食法に基づいて実施されています。以下の目標が達成  
 できるよう職員全体で取り組んでまいります。今後ともよろしくお願いいたしま  
 す。



## 学 校 給 食 の 目 標

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むこ  
 とができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、  
 生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての  
 理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

