

学校便り 小学校

新しくなった給食

追手門学院小学校 教頭 杉田 圭一



本校に給食制度が出来たのは、今から62年前の昭和25年です。本校の給食調理室で調理し、温かいものを子どもたちに提供していました。給食調理室は、西館の老朽化に伴い、120周年記念事業として建て替えを行いました。工事期間中は、ケイタリングシステムを導入して続行しました。



2010年、待望の西館が完成し、4月から新しい給食調理室で、学校給食に実績がある専門業者に調理を委託して給食を再開しました。当初は、西館建て替え前と同じように、大阪府学校給食協会から食材を仕入れ、給食協会の献立表にもとづいて調理していましたが、昨年から大阪市の給食から離れ、食材調達からメニュー設定に至るまで、本校独自のオリジナル給食となりました。(もちろん、栄養士による子どもの栄養バランスを考えた上でのメニューです。)

それまでの献立は、ラーメンにパンなど、主食とおかずのミスマッチがあったり、毎回飲み物は牛乳で、ごはんのときはお茶にして欲しいという要望もありました。独自給食になり、ごはん時にはお茶、パン食には牛乳といった組み合わせや、中華の日、和食の日、イタリアンの日など、特色あるメニュー展開も可能になりました。60年の自校調理のノウハウを活かし、さらに工夫したメニュー作りに努めていただいています。

また、アレルギー対策も行っており、えび、たこ、いか、かに、ほたてなどの魚介類と、乳、卵の七品目を除去した給食も提供可能です。小麦アレルギー児童に対しては、主食がパンのときのみ、米粉パンで対応しています。

人気メニューは、何といても「カレーライス」で、「ビビンバ」や「ハンバーグ」も好評です。また、学期に1回ですが、セレクト給食も導入しました。

給食は、みんなで食べるから、嫌いな物も食べられるようになり、また、食事が遅い子も、だんだんとみんなのペースに合わせられるようになる効果があります。

すばらしい景色のスカイホールで、2クラスずつですが(隔週交替)1年から6年まで500名が集い、いただく給食は、追手門学院小学校の新たな魅力となっています。



ご飯 鶏の照り焼き 豆腐の赤だし
ほうれん草のソテー お茶



ご飯 ビビンバ ワカメスープ
キャベツのサラダ お茶



カレーピラフ 野菜コロッケ
スープ お茶

他のメニュー紹介

- ・ ご飯 マーボー豆腐
ビーフンの炒め物
れんこんサラダ お茶
- ・ うずまきパン ハンバーグ
スープ ブロッコリーサラダ
牛乳

株式会社
北部衛生

専務取締役 川崎 裕樹 かわさきひろき
ご家庭のごみ 会社・商店のごみ 産業廃棄物
粗大ごみ HDD物理破壊 リサイクル全般
フリーダイヤル 0120-39-5389
www.hokubueisei.com

川崎 裕樹

小99期

OSK

ベローズは、伸縮する管です。
次報へ続く

小90・103期 PTA

医療法人 仁友会
桜之宮クリニック

院長 消化器内科 秋山 陽彦
副院長 整形外科 石川 正士
糖尿病・代謝内科 石川 哲也

整形外科 外科 内科
消化器内科 糖尿病・代謝内科

〒536-0008 大阪市城東区関目3-2-22
京阪電車 関目駅 南200m
☎06-6939-2851
http://sakuranomiyaclinic.web.fc2.com/top.html

秋山 陽彦

小59・中2期

マンション管理・入居斡旋
収益マンション売買・建築コンサルタント

タイセイ

会長 辻 田 四 郎

株式会社
タイセイシュアーサービス

〒534-0021
大阪市都島区都島本通1丁目4-20
電話：06-6927-2234
FAX：06-6927-2771
http://www.taisei-sure.co.jp/

辻田 四郎

小67・中10期