



東部学校給食センター、西部学校給食センター管轄校の

学校給食の提供内容について

普通給食の基本

給食の献立は主食(ごはん、パン他)、牛乳、汁物、主菜(メインのおかず)、副菜(サラダや果物)が基本となり、日によってジャムやふりかけなど小袋に入ったものやデザートがつきます。

■ 普通給食で使用しない原因食品

そば、ピーナッツ、キウイフルーツ、バナナ、あわび、いくら、
木の実類(くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ)

※上記以外のアレルギー表示義務のない食品である、びわ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカン、ブラジルナッツ、松の実においては、原則、把握可能なものに限り、使用しません。

※木の実類について、栗、ナタデココ、カカオは使用する可能性があります。

※コンタミネーションの対応は行いません。

※基本、食材は加熱調理しています。(ミニトマト、果物は除く)

■ 主食

・ごはん(週4日)

金芽米(無洗米)を使用しています。

混ぜごはん、炊き込みごはん等の変わりごはんが出る日があります。

・パン(週1日)

基本のパン原材料は小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調製品、イースト、ショートニングです。

【参考】令和6年度学校給食基本のパンの学年別使用量(目安)

学年		小麦量	牛乳換算量
小学校	1, 2年生	40g	12ml
	3, 4年生	60g	18ml
	5, 6年生	70g	21ml
中学校		80g	24ml

※牛乳換算量はアレルギーとなる乳たんぱく量で換算しています。

※あくまで規定量での数値です。製品により乳成分の誤差が生じる場合があります。

■ 飲用牛乳

毎日、牛乳(200ml)の提供があります。

※パンや牛乳を停止する場合は、減額制度があります。