

令和10年度
中学校全員給食開始！

現在はランチボックスによる選択制のデリバリー方式で提供している中学校の給食。近年、全員給食実施の必要性が高まっていることから、令和10年度中を目標に「みんなが笑顔で食べる給食」の提供をめざしています。どのような給食になるのか、詳しい計画は、昨年8月に策定した「中学校の全員給食に向けた基本計画」で確認できます。



小学校給食で地産地消
“WE米”で、かみかみ献立

11月8日は“いい歯の日”として、よく噛んで食べる玄米ごはんが給食に出ています。今年度から食物繊維たっぷりの玄米、WE米が登場。WE米は、吹田市・摂津市で作られているお米です。



JA北大阪のWE米

未来に向かって

吹田の教育のいま

固教育総務室(朝日町☎6155・8063 ㊚6155・8077)

No. 11

小学6年生が考案！ 給食献立コンテスト こんな給食あったらいいな！

献立名 さばの カレー粉揚げ	献立のPR(工夫したところ) 魚が苦手な人でも食べられるように、 食べやすいカレー味にするところを 工夫した。
材料(調味料含む) さば切り身4枚 片栗粉(大さじ3) 塩 カレー粉(小さじ2) 油	
作り方 1.さばのほねを取る。 2.塩味をつける。 3.一口サイズに切る。 4.片栗粉とカレー粉を混ぜたものをさばにまぶす。 5.油で両面揚げ焼きにする。	出来上がりの絵(写真でもよい)
完成!	

給食メニューに採用

優秀賞のさばのカレー粉揚げ

塩こうじの米粉豆乳シチュー モチモチトッポギ入りぶたキムチ
豚キムチそぼろ さっくさく!!ブロッコリーのかきあげ



現在準備を進めている中学校での全員給食は、学校外の調理場で全校分を調理する、センター方式となります。給食は保温のできる食缶に入り、おいしく食べられる温度を保ったまま学校へ。各クラスで配膳し、みんなで一緒に食べ始めます。また、小学校と同じように、食物アレルギーへの対応も行います。これらの実現には、調理施設の整備や、各校の配膳室の改修といったハード面に加え、学校でのルールづくり、食物アレルギー対応に関する教職員への研修などのソフト面の準備も進める必要があります。生徒のみなさんに安心・安全でおいしい給食を提供できるよう取り組んでまいります。

愛称が決まりました！

吹田市 不登校児童・生徒支援事業
吹田市 教育支援教室

あるくの森

令和6年4月に開室したDRC Suita内の新しい教育支援教室の愛称を、通室する子供たちの思いも聞きながら、「あるくの森」に決定しました。

「あるく」に込めた意味

多様な子供たちに、未来への架け橋を
一步一步、自分のペースで進んでほしいという
願いを込めています。

- ・フランス語の「arc en ciel」=「虹」(直訳は「空への架け橋」)から、「虹」のイメージと「未来への架け橋(arc)」の両方を表現しています。
- ・フィンランド語で「はじまり」を表す「alku」、英語で「大きな船」を表す「ark」の意味も込めています。

※今月のナイス中ミー中はお休みします

じんけん作品展



人権や平和の大切さをテーマに、市内の小中学生から集まった2091点の作品の中から選ばれた入賞作品を12月、メイシアターで展示しました。

来場者アンケートより

子供たちがそれぞれ大切なメッセージを持っていることを知れてよかったです
ポスターや詩など、小学生のころから人権について考え、表現できる場面があるというのはすばらしいことだと感じました

作って、食べて、楽しく食育♪

毎年、市内の小学6年生から給食メニューを募集しています。児童が一から材料や作り方を考え、実際に家庭で作って写真を撮影したり、絵を描いたり、PRコメントなどを考えたりすることが食育につながります。

給食になるまでの流れ

- 1 夏休み前に市内の小学6年生に向けて募集
- 2 2学期始業式で提出(応募)
- 3 8月末に優秀賞と入賞献立を選考
- 4 優秀賞献立の試作
- 5 3学期前半に学校で受賞者を表彰
- 6 3学期の給食で実施



選考の様子

3016通から選ばれた優秀賞 3学期の給食メニューに

- 塩こうじの米粉豆乳シチュー
- 豚キムチそぼろ
- モチモチトッポギ入りぶたキムチ
- さばのカレー粉揚げ
- さっくさく!!ブロッコリーのかきあげ

好評につき給食メニューとして定番化した「韓国風ちらしずし」(平成28年度優秀賞)

