

食育だより



令和7年度(2025年度) No.28
豊中市立庄内さくら学園 栄養教諭 高木智子

小学校(前期)給食アンケート結果について

2学期に学校給食課が今後の学校給食の献立検討や食育推進に繋げることを目的として、豊中市立小学校、および義務教育学校の前期課程に在籍する3～6年生児童に対して「小学校給食に関するアンケート」を実施しました。その結果が出たのでお知らせします。詳細は下記URLにて全体の結果を公開中

【豊中市HP】「子育て・教育」>「小・中学校」>「小学校給食」>

「小学校給食に関するアンケート調査結果について」

<https://www.city.toyonaka.osaka.jp/kosodate/gakkou/kyushoku/syougakkou-anke-to.html>

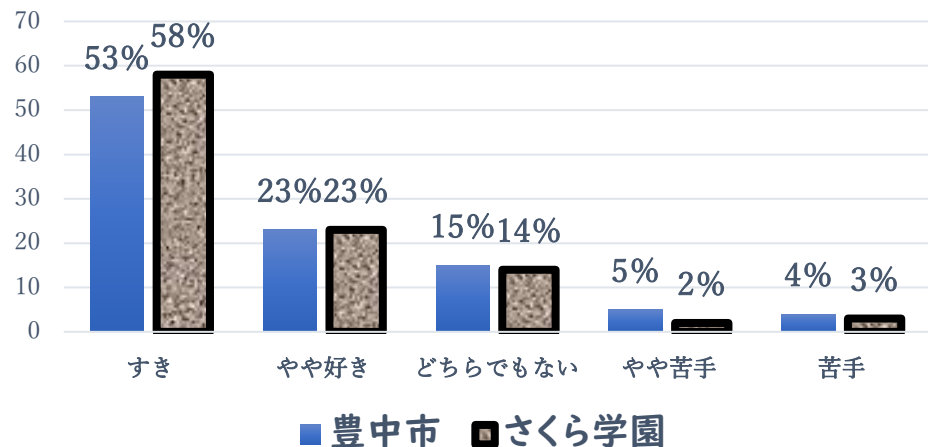
【対象者数と回答率】

対象者数(※)	14,854人
回答者数	8,750人
回答率	58.9%

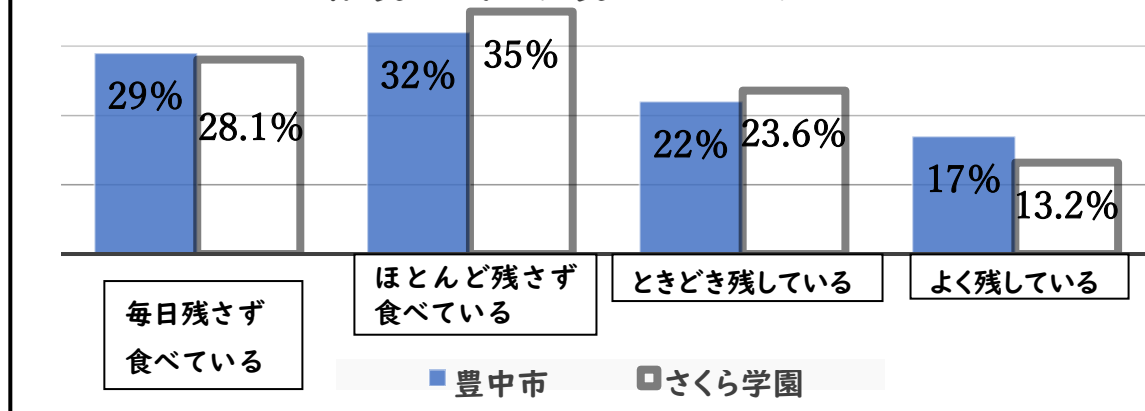
庄内さくら学園【対象者数と回答率】

3～6年生対象者数	479人
3～6年生回答者数	402人
回答率	83.9%

給食は好きですか？



給食は残さず食べていますか？



【給食の好意度】としては約80%が給食を「好き」または「やや好き」と回答しており、「毎日残さず食べている」または「ほとんど残さず食べている」との回答が60%を超えることから、学校給食が概ね好意的に受け入れられていると考えられます。「ときどき残している」または「よく残している」主な理由として「苦手なものが入っている(35%)」「味が苦手(22%)」に続き、「食べる時間が足りない(20%)」という意見があげられました。今後も、献立の改善など、より給食の満足度を高めていけるよう取り組んでいきます。

7年生から変わります！学校給食について

- 献立は市内全校共通ですが、内容は小学校給食と異なります。
- 3つの事業者に委託し調理します。(市内をABCのブロックに分け、市外で調理され届けられています。)
- 主食は主にごはん、パンは週1回程度です。パンは袋に入った状態での提供です。
- 小学校給食で出ていたミルクツイストは、ミルクパンとして“コッペパンと同じ形”で提供されます。パンは小・中とも同じ工場と同じ配合で作られています。
- 箸もスプーンも提供されません。自分で持ってきた箸やスプーンで食べてください。
- トレーの色がピンクから薄い黄色へ変わり、ナフキンを敷いて食べるルール。



箸やナフキンはどんなものでも構いません。準備しておいてください！

令和8年度から1年生の給食開始が早まります！
裏に4月献立カレンダーを載せています。

裏面に続きます

A 4月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。
☆「直送品」がある日は色がついています。

きゅうしょく じゅんび どうが
給食の準備 動画はこちら

にゅうがく しんきゅう
入学・進級
おめでとう!!

こんだてカレンダーのみかた

どうが
動画はこちら→

はしは毎日持ってきましょう

はしマークの日ははしを使いましょう。

スプーンマークの日にスプーンを配りましょう。

10 プチプチサラダ ひとくちいかてんぷら(4こくらい)

ごはん わかたけじり

わかたけ 若竹じるについて、教室に配布しているメモを見てください。
ひとくちいかてんぷらの「4こくらい」はめやすです。

13	14	15	16	17
にんじんシリシリ ごはんとりくの みそしる	ツナのカレー コッパン ラビオリ	フルーツゼリー しろみざかなの フリッター	みかんゼリー コッパン こめこマカロニ	キャベツと じゃこてん
にんじんシリシリは、沖縄県の家庭料理の一つです。「シリシリ」とは、すりおろす時の音「すりすり」を表す沖縄県の方言です。	「ラビオリ」とは、イタリアの Pasta のことです。にくだんごのあまずあんかけの「5こくらい」はめやすです。	しろみざかなのフリッターは「ほね」にちゅうい! 「3こくらい」はめやすです。	ゼリーの空き容器は、重ねて食べ残しといっしょにビニールぶくろにまとめて入れてください。	じゃこてんは愛媛県の郷土料理です。愛媛県宇和島市などでは、魚の加工品づくりが盛んで、その代表的なものに、じゃこ天があります。

20	21	22	23	24
たけのこの おから	スパゲティ ポングレ	きりぼし おこのみ	ツナポテ チキンの	チンジャオ ぎょうざ
たけのこは春に美味しい食材です。4月には他にもたけのこを使ったメニューがあるので探してみてください。	ポングレとは、イタリア語で、あさりやまぐりなどの二枚貝のことで、貝は春と秋がおいしい食べ物で給食ではあさりを使っています。	切干大根は大根を細かく切って、乾燥させた食材です。かみごたえがあります。	チンゲンサイとみずくのスープは新メニューです。みずくには、体をつくるもとになるミネラルや体の調子を整える食物繊維がたくさんふくまれています。	塩こうじスープは新メニューです。日本の伝統的な調味料である塩こうじを使用したスープです。チンジャオロースは中華料理の一つで、細く切ったピーマンと肉のいため物です。

27	28	30
きわかめ サラダ	ミニ 焼きそば	ツナと キャロット
きわかめはかみごたえがあるので、シャキシャキとした食感を楽しめます。カルシウムがたくさんふくまれています。	ミニ焼きそばは人気メニューの一つです。給食では、たっぷりの野菜から水分だけでかんそうしためんを蒸し焼きにして作っています。	キャロットとは、英語でにんじんのことです。にんじんに多くふくまれる「カロテン」の名前のもとになりました。

4月 献立カレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。

今年度は、毎月19日の「食育の日」に《各地域の特産品や郷土料理》を提供します

郷土料理は、その地域で生産される食材を美味しく食べる工夫からうまれました。地域の歴史や文化が食生活とともに受け継がれています。毎月、各地域の特産品や郷土料理が登場しますので、「食育の日」を楽しみにしていただいね。

10 ごはん コンソメスープ 鶏肉の竜田揚げ いちごゼリー コールスローサラダ きわかめの炒め物

13 ごはん 五目汁 ハンバーグの和風あんかけ 切干大根の カレーツナマヨ和え ベーコンとアスパラガスの炒め物

14 ごはん 豆腐入りごま豆腐スープ チヂミ チャプチェ もやしとハムのサラダ

15 コッパン 中華スープ 白身魚フライのソースかけ ジャーマンポテト ミルククリーム ほうれん草とコーンのソテー

16 ごはん ポトフ ミンチカツ ささみサラダ ブロッコリーのソテー 手作りじゃこふりかけ

17 《奈良県の食べ物》 ごはん にゅうめん汁 コーンしゅうまい 奈良のつべ キャベツのあま酢和え きな粉わらびもち

13	14	15	16	17
アスパラガスは春が旬で、地面から伸びた芽の部分を食べる野菜です。ビタミンや食物繊維が豊富です。うま味成分のアスパラギン酸も含まれ、疲労回復に役立ちます。ゆでても炒めてもおいしく、成長期の体づくりにぴったりです。	チャプチェは、おとなりの国、韓国朝鮮でよく食べられる春雨料理です。野菜や肉と春雨を甘辛い味付けで炒めたもので、給食でも人気の一品です。	ジャーマンポテトという名前は、19世紀のイギリスやアメリカでドイツの家庭料理をまねた「ジャーマンフライ」が広まったことが始まりです。イギリスやアメリカの料理書にもっており、そこから日本にも名前が伝わりました。	ちりめんじゃこは、カタクチイワシなどの小魚をゆでて乾燥させた食品です。今日はかつお節と一緒に甘辛く炊いてふりかけにしています。ご飯にかけて食べましょう。	奈良のつべは、奈良県に伝わる煮物で、大根や里もいなどを薄味のだしで煮たやさしい味の料理です。また奈良は山が多く、昔からわらびの根からわらび粉が作られてきました。精進料理やお茶の文化ともし、わらびもちも奈良名物になりました。

20	21	22	23	24
ごはんと ホイコーロー	ごはんと わかめスープ	ごはんと 油揚げのみそ汁	ごはんと 牛肉のオニオンソース炒め	米粉豆乳パン(A) 黒糖パン(B・C)※
梅塩こうじは、梅干しと塩こうじを合わせた調味料です。梅の酸味とこうじのうま味で、肉や魚をやわらかくし、さっぱりした味に仕上げます。減塩にも役立つ万能調味料です。	小松菜は江戸時代に東京都江戸川区小松川で育てられ、将軍・徳川吉宗が地名から名付けた野菜です。カルシウムや鉄、ビタミンCが豊富で、骨や歯を丈夫にし、血の健康を守る働きがあります。	おからがはかつお節を細かく削ったものです。昔「かか」と呼ばれたかつお節に丁寧語の「お」を付けたのが由来です。今日は、春に短い旬を迎えるたけのこと一緒に煮ています。	豆苗はえんどう豆の若い芽で、シャキシャキとした食感が特徴の野菜です。一度収穫した後もまた新しく再生し再度収穫できるので、家でやってみるといいですね。	ナポリタンは日本で生まれたパスタ料理です。第二次大戦後に横浜のホテルでアメリカの兵隊がスパゲティにケチャップをかけたのをヒントに作られました。今日はスパゲティでなくマカロニで作っています。

27	28	30
ごはんと 米粉ポークカレー	ごはんと 豆腐のすまし汁	ごはんと レタススープ
給食のカレーは、小麦アレルギーの人でも食べられるように、小麦粉のルーではなく、米粉でとろみをつけています。	きんぴらは、江戸時代の浄瑠璃(じょうりゆ)に登場する強く勇ましい人物「坂田金平(きんぺい)」に由来するといわれています。金平(きんぺい)の強く勇ましいイメージが、ごぼうの歯ごたえと重なったため、「きんぴらごぼう」という名が付けられたとされています。	レタスの収穫量が一番多い都道府県は長野県です。長野県の高原地域(川上村など)は夏でも気温が低く、また、昼夜の寒暖差が大きく、レタスが育ちやすい環境です。

箸・ナフキンは、毎日持ってきましょう

スプーンマークの日は、スプーンがあると食べやすい

魚マークの日は、骨に気をつけて食べましょう

毎月19日「食育の日」は、《各地域の特産品や郷土料理》を提供します(当日はメモを見てください)

※【対象校】 A(二中・八中・十一中・十三中・十四中・十八中) B(九中・十二中・十五中・十六中・十七中) C(一中・三中・四中・五中・庄内さくら学園)

パンやふりかけ、デザート類の空袋や空容器は、牛乳パックとは別のビニール袋に入れましょう

ごはんは写真の量を目安に盛り付けましょう

1杯半

※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。

小学校(前期課程)

出典: 健学社「もったいぶる食育だより」イラスト: 資料集春夏秋冬

中学校(後期課程)