



■学校給食費無償化の経緯

令和2年度(2020年度)～ 新型コロナウイルス感染症拡大を踏まえ臨時的な措置として実施
令和5年度(2023年度)～ 全員全額無償を本格実施

学校給食の献立

児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供し、健康の増進、体位の向上を図るとともに、学校における食育を推進しています。物価高騰にも対応できるよう学校給食費の増額改定(R5・R6)を行い、質の維持向上に努めています。

■献立内容の充実

旬の食材を使用した季節感のある献立、伝統行事にちなんだ献立など、学校・保護者の代表の意見を踏まえ、多様な献立を提供しています。

旬の食材を用いた献立(5月ごろ)

- ・さけのごまみそ焼き
- ・五目汁
- ・えんどうの卵とじ



旬の食材を用いた献立(7月ごろ)

- ・鶏肉とてぼ豆のスープ煮
- ・じゃがいもとトマトのチーズ焼き
- ・グリーンアスパラガスとコーンのサラダ



旬の食材を用いた献立(2～3月ごろ)

- ・押麦のグラタン
- ・豚肉と野菜のスープ
- ・デコボン



正月の行事献立(1月上旬)

- ・れんこんのちらしずし
- ・ぞう煮
- ・ごまめ



■学校給食献立コンクール

「おいしいよ！アイデアいっぱい！健康メニュー」をテーマに、小学校5・6年生、中学生を対象に学校給食献立コンクールを実施しています。最優秀賞、優秀賞の作品は献立に採用されます。

最優秀賞

- ・鶏肉のなにわ甘辛ソースかけ
- ・船場汁
- ・こまつなの炊いたん



優秀賞

- ・3色丼
- ・3色スープ
- ・3色酢のもの



優秀賞

- ・体ボカボカ鶏肉のしょうが焼き
- ・ほくほくさつまいもみそ汁
- ・ピリッとひき肉きんぴらごぼう



※令和5(2023)年度採用献立(令和4年度最優秀賞1、優秀賞2)

■地場産物の活用

地場産物への理解と、生産する人々への感謝の気持ちを育むため、大阪府下産の野菜や、大阪市なにわの伝統野菜を提供しています。

大阪市ホームページ：[なにわの伝統野菜を使用した学校給食](#)