

コンビニでの証明書交付の流れ



中学校給食を よりおいしく安全に

大阪市では、中学校給食を平成26年4月から、全員喫食(学年単位または全学年一斉)で実施しています。11月からの献立は、成長期にある中学生に、栄養バランスがとれ、かつ旬の食材を取り入れながら、様々な調理方法でおいしく食べてもらえるよう、「かるしおレシピ」を導入するなど、これまでいただいていた改善の声を参考に工夫をしています。

今後も、皆さんのご意見をもとに、メニューなど、さまざまな改善に取り組んでいきます。



▲鶏肉のチリソースを使った調理例



▲ビーフシチュー

※「かるしおレシピ」とは

塩分をおさえて「だし」をきかせることで素材の旨みを引き出し、おいしく食べることができるよう工夫された健康的な献立のことで、独立行政法人国立循環器病研究センターが開発した調理法です。

取り組みのご紹介

◆2学期からご飯のおかわりができるようになりました。

◆温かいメニューを充実させています。

カレーやスープのほか、シチューやハヤシライスなどが加わっています。

◆みんなの食べたいメニューが登場しています。

夏休みに全区で実施した「かるしおレシピ」試食会や、生徒へのアンケートの結果から、人気の高いメニューを順次取り入れています。(今後導入予定の「かるしおレシピ」)

・豚肉のしゃぶしゃぶおろしじょうゆかけ、鶏肉のチリソース 等

◆異物混入に対する安全対策を強化しています。

異物混入等を防止し、安全性の一層の向上を図るため、保健所と協力して給食調理事業者への立入調査を行うなど、衛生管理対策を強化しています。



問い合わせ 教育委員会 学校保健担当 ☎6208-9158 ☎6202-7053

※☎☎特に記載のないものは市外局番「06」です。