

学校給食の方針と重点

学校給食法に基づき、児童・生徒の心身の健全な発達に資し、安心・安全で栄養のバランスのとれたおいしい給食を提供する。

学校給食を生きた教材として活用し、児童・生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、生涯を通して心身ともに健康に生きるための力を育む。

方 針

○安心・安全で、「生きた教材」となる、おいしい給食の提供

- ・安心・安全で、栄養バランスのとれた給食の提供をする。
- ・学校・家庭・地域と連携をとり、学校給食を活用した食に関する指導を推進する。

重点・主な施策

- (1) 安心・安全な給食の提供
 - ・学校給食衛生管理基準による適切な衛生管理に務め、食中毒や異物混入を防止する。
 - ・地場産物の使用により、地産地消を積極的に推進する。
 - ・添加物が少ない食材や国産・県内産の食材を使用する等、安全な食材の選定をする。
 - ・労働安全に十分留意した上で、効率的な給食業務を行う。
 - ・定期的に衛生検査を行い、より安全な給食作りに務める。
 - ・調理技術の向上、衛生管理に関する研修会に参加し、給食作りに活かす。
- (2) 1食分のモデル食となるおいしい給食の提供
 - ・児童・生徒の食生活の実態（体格、食習慣、嗜好等）を把握した上で、学校給食摂取基準による献立作成をする。
 - ・教科等で学習した内容を生かした献立の工夫をする。
 - ・セレクト給食やバイキング給食等、選択できる献立の工夫をする。
 - ・食文化の伝承のため、地場産物を使った料理や郷土食、季節の行事食等を積極的に取り入れる。
 - ・国際理解のため、外国料理を取り入れる。
 - ・残量調査、給食時間の児童の様子等から、献立内容や調理方法を検討する。
- (3) 食に関する指導全体計画・年間計画に基づく食育の推進
 - ・栄養教諭及び栄養職員は、各学校（給食主任、学級担任、養護教諭、保健主事等）と連携を密にし、食育の推進をコーディネートする。
 - ・栄養教諭及び栄養職員は、専門的知識や技能を生かした授業方法、学習教材を工夫し、各学校の食に関する指導に協力する。
＜身につけさせたい力＞
 - ・偏食をなくすなど望ましい食習慣をつける。
 - ・食物を大切にし、食物の生産等に携わる人々への理解と感謝の心を育てる。
 - ・望ましい食事の取り方について理解し、日常生活に生かすことのできる能力（自己管理能力・選択する能力）や態度を育てる。
 - ・地場産物、食文化についての理解を深め、ふるさとを愛する心を育てる。
- (4) 学校・家庭・地域との連携
 - ・給食だより（献立表）等を通じて、旬の食材やメニューの紹介、望ましい食事や食生活についての啓発をする。
 - ・ホームページ上に、給食に関する情報を掲載し、家庭・地域の食育の推進につなげる。
 - ・給食参観や給食試食会、家庭教育学級等の学校行事に参画し、家庭での食育を啓発する。
 - ・学校給食運営委員会や給食主任者会議を開催し、給食運営を行う。
 - ・各学校の食育推進委員会（学校保健委員会）に参画し、食に関する指導推進のための助言や協力をする。
 - ・学校給食において、食物アレルギー等で個別に配慮の必要な児童・生徒に関して、学校・家庭と連携をとり、対応の仕方、指導の進め方を検討する。また、アレルギーチェックシステム（アレンジャー）を活用し、アレルギーによる事故の未然防止に努める。
 - ・地元生産者と連携をとり、地元食材を積極的に学校給食に取り入れ、食に関する指導に活用する。