

学校給食基本方針

平成 14 年 3 月 25 日 策定

平成 25 年 5 月 23 日 改定

平成 30 年 8 月 10 日 改定

令和 4 年 7 月 28 日 改定

1 食に関する指導についての方針

- (1) 児童生徒が「体験することにより学ぶ場」である給食を通じて、望ましい食生活や食習慣を身につけ、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送るための基礎知識を養います。
- (2) 学校との連携を密にした指導体制を整え、献立が「生きた教材」として活用できるよう、各教科等の指導においては、給食時間の指導と関連付けを図りつつ食に関する指導を行います。
- (3) 学校と家庭・地域における食事に関する課題を取り上げ、学校を拠点にして家庭や地域住民を対象にした栄養講座・試食会を実施します。

2 給食内容についての方針

- (1) 旬の食材を大切にします。
自然の旨みや季節感を味わえるような食材を仕入れるとともに、献立表で給食に使用する旬の食材（野菜、果物、魚）を紹介します。
- (2) 安全でおいしい給食づくりに心がけます。
 - ・安全で安心して食べられる食材を使用します。
 - ・衛生検査や衛生講習を行い、安全な給食作りに努めます。
 - ・使用食品を 3 つの食品群別表で知らせます。
 - ・地場産物を食材として活用します。
 - ・アレルギー対応の検討を進めます。
- (3) よく噛む習慣を身に付けることができるようにします。
豆、野菜、小魚などの噛みごたえのある食材を取り入れます。
- (4) 日本型の食生活を大切にしていきます。
昔から伝わる「おふくろの味」や「行事食」を献立に取り入れます。
- (5) 魚を使った献立を大切にします。
魚を食べる習慣や魚の食べ方を身につけることができるよう献立を工夫します。
- (6) 食事環境を大切にします。
食事のマナーを身に付け、楽しく会食をすることができるよう、セレクト給食やバイキング給食を実施します。

3 調理場施設の整備方針

- (1) 前述の1, 2の方針内容を実現するため、調理場設備の維持更新を計画的に行います。
- (2) 児童生徒数の変化及び施設の老朽化に合わせ、調理場を集約化します。

4 給食業務の運営合理化方針

- (1) 学校給食業務の運営合理化に当たっては、児童生徒の食育の視点に立ち、現在の給食の質が低下しないこと及び安全性を確保することを前提条件に市が責任を持って取り組みます。
- (2) 献立作成、物資購入、食に関する指導等の業務は直営で行います。
- (3) 調理・配膳・洗浄業務の運営については、一部の調理場を直営とし、残りは民間委託を進めます。