



令和7年度がスタートしました。今年度も、安全でおいしい給食作りを目指してまいりますので、御理解、御協力をお願いいたします。

「給食は毎日の食育の場」 学校給食の目標を知ろう

学校給食は、成長期である子供たちの心身の健やかな成長のために、栄養バランスのよい食事であるとともに、給食時間が笑顔あふれる食育の場になるよう、7つの目標が定められています。



富士市の給食

学校給食の目標を達成するために実施している、富士市の給食の主な取り組みを紹介します。
子供たちとの距離が近い学校併設の給食室や小規模給食センターで作る給食は、富士市の最大の魅力です。

安全・安心な給食の提供

市内38か所の給食施設で、統一した衛生管理、アレルギー対応(裏面参照)をおこないます。

また、市内の業者や生産者から仕入れた安全で新鮮な食材を使用しています。



魅力ある給食の提供

自校給食や小規模センター給食のよさを活かして、手作りや素材の味を大切に、手間を惜しまず、丁寧に調理しています。

出来立ての
おいしい給食を
提供しています。

食育の教材となる 給食の提供

毎日の食事のお手本となるよう、栄養バランスを考えて提供することはもちろん、行事食や郷土料理などの食文化の継承、食べ物の生産・流通・消費への理解、食事のマナーの習得などについて学ぶことができるよう、ねらいをもって献立を作成しています。

学校給食と食物アレルギー

平成 27 年3月に文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行されました。富士市では、これをもとに「富士市 学校生活アレルギー対応マニュアル」を作成しました。すべての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるように学校全体で組織的に取り組んでいます。

食物アレルギーとは

食物アレルギーは、アレルゲン（アレルギーを引き起こす物質）となる食物が体内に入ることによって起こります。本来、栄養となるはずの食物が、異物とみなされて排出しようとするために、アレルギー症状が起こる現象のことです。

食物アレルギーの原因食物

重篤度の高い原因食物は、そば・ピーナッツなどです。また、発症数の多い原因食物は、卵・乳・小麦・えび・かに・くるみです。この8品目は、症例数が多いため、特定原材料と定められ、表示が義務付けられています。これ以外に、表示が推奨されている食品が20品目あります。

表示義務のある原材料（8品目）

…卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ

表示が推奨されている原材料（20品目）

…あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉
豚肉 大豆 ごま マカダミアナッツ やまいも
オレンジ キウイ もも りんご ゼラチン
バナナ カシューナッツ アーモンド

食物アレルギー対応の流れ

- ① 食物アレルギー対応を希望する方は、医師の診断に基づき「学校生活管理指導表」を学校に提出します。
- ② 学校生活管理指導表提出後、対応の内容について個別面談を行います。
（保護者と校長、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、調理主任、学級担任等）
- ③ 校内における対応の実施の決定をします。
- ④ 学校の全職員で個々のアレルギー対応について情報共有します。
- ⑤ 対応を開始します。
 - ・調理過程でアレルゲンの除去をする完全除去食のみを提供しています。
 - ・除去対応ができない場合は、家庭より代替食の持参をお願いしています。
 - ・給食ではそばの提供をしていませんが、主食のうどん・ソフト麺・中華麺の製造工場ではそばの製造も行っているため、コンタミネーションの可能性あります。

*食物アレルギー以外の理由（乳糖不耐症など）で牛乳停止を希望する場合は、学級担任にご相談ください。