

給食だより

4月号



令和8年4月8日
富士市学校栄養士会作成

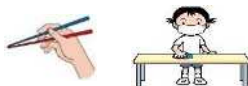


富士市の給食
WEB サイト

新生活にわくわくしている1年生を迎え、令和8年度がスタートしました。学校給食は、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。

富士市の学校給食にこめられた思いやねらい、食の取組について紹介します。

学校給食の目標を知ろう



学校給食は、成長期の子供たちの健やかな体づくりのために、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。

1.健康の保持増進



2.望ましい 食習慣の習得



3.好ましい 人間関係の育成



4.自然に感謝し、 大切に作る心の育成

給食は 毎日が食育の場

5.食に携わる人へ 感謝する心の育成

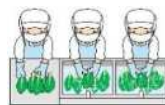
6.日本や地域の 食文化への理解



7.食料の生産、 流通及び消費への理解



富士市の学校給食の取り組み



学校給食の目標を達成するために実施している、富士市の主な取組を紹介します。

富士市には単独校調理場37施設、共同調理場1施設があります。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、富士市の魅力の1つです。

★安全・安心な給食

給食室では徹底した衛生管理、アレルギー対応(裏面参照)を行います。

また、市内の業者や生産者を中心に仕入れた安全で新鮮な食材を使用しています。

季節に合った旬の食材を取り入れています。

★おいしい給食

手作りや素材の味を大切に、丁寧に調理しています。だしは削り節や昆布、干し椎茸などから取ります。シチューやミートソースなどのルーは、小麦粉とバターを使って手作りしています。富士市生まれの手作りデザート、サイダーかんは大人気メニューです。

★生きた教材となる給食

毎日の食事のお手本となるように栄養バランスが考えられています。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。



学校給食と牛乳

牛乳は、成長期の皆さんに大切な栄養素のカルシウムを多く含んでいる食品です。カルシウム以外にも、たんぱく質やビタミンなど色々な栄養素を含んでいて、栄養満点です。毎日、富士宮市産の新鮮な牛乳を提供しています。

*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。

学校給食と食物アレルギー

富士市では、文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考に作成された「富士市 学校生活アレルギー対応マニュアル」に基づいて食物アレルギー対応を行っています。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。

かゆみ、じんましん、
腹痛、嘔吐、喘鳴、
息苦しさ…など



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・カシューナッツです。この9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（9品目）

…卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ
カシューナッツ

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 やまいも オレンジ キウイ
もも りんご ゼラチン パナナ マカダミアナッツ
アーモンド ピスタチオ

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すが、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。

