

給食だより

4月号



令和8年4月 日
富士市学校栄養士会作成



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します。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。