

給食だより

4月号



令和7年4月
富士市学校栄養士会作成



富士市の給食
WEB サイト

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。