

給食だより

4月号



令和6年4月5日
富士市学校栄養士会作成



令和6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、御理解ご協力をお願いいたします。

学校給食が、子供たちの笑顔と健康を育む食育の場になるよう、富士市の給食に込められた思いやねらい、食への取組について紹介します。

富士市の学校給食を知ろう

～給食は毎日の「食育の場」～

単独校調理場 37校
共同調理場 1施設

栄養バランスのよい給食

健やかな成長と健康のために

富士市では、文部科学省が策定した「学校給食摂取基準」をもとに、栄養士が、実際の子供たちの体格から数値を算出し、各学年の必要量に合った献立を作成しています。また、食品群の構成にも配慮し、必要な栄養素を様々な食材から摂取できるようにしています。

おいしい給食

素材・だし・手作りを大切に

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ウは、小麦粉とバターで作っています。サイダーかんは、大人気の手作りデザートです。

安全安心な給食

徹底した衛生管理

食中毒を起こさないため、国で決められた「学校給食衛生管理基準」を守って調理します。

- 例・全ての料理の加熱終了時の温度を確認、記録する。
・サラダや和え物に使用する野菜も85℃で1分以上加熱殺菌し、冷却してから調理する。

異物混入事故を防ぐため、使用前と使用後に、調理器具と機械の点検を行います。

自分たちでできる衛生管理

教室では、給食前後の丁寧な手洗いと身支度の徹底、給食当番の健康チェックなどを行います。安全な給食時間を過ごせるように、みんなで協力します。

個に合わせた給食

アレルギー対応

アレルギーのある児童生徒も、安心して学校給食を食べることができるよう、市内で統一のアレルギー対応マニュアルに沿った対応を行います。(裏面参照)

自分のちょうどよい量

各学年の必要量に応じた給食を提供していますが、食事の量は、体格の違い、運動習慣の有無、その日の体調などにより、個人によって差があります。毎日の給食の中で、栄養バランスのとれた「自分にちょうどよい量」を知りましょう。

生きた教材としての給食

食育の推進

学校給食法では、毎日の学校給食を通して「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」について、学ぶことを目標にしています。

富士市でも、旬の食材や郷土食を取り入れた「ふるさと給食」や年中行事に合わせた「行事食」などを積極的に取り入れています。

また、食事のマナーやゴミの分別についても学びます。

つながる給食

生産者、家庭、環境との関係を大切に

市場や地域の食材納入業者と連携をとり、地元で採れた新鮮な旬の食材を積極的に取り入れ、地域とつながる地産地消を心掛けています。

また、SDGs「持続可能な社会の実現」に向け、食品ロスを減らす工夫として、食材の廃棄量の削減、残食の肥料化や廃油の再利用など未来につながる環境問題にも取り組んでいます。

さらに、献立表や給食だより、富士市のホームページなどを通して、家庭とのつながりを大切にしています。