

# 給食

## だより 4月号



令和 5 年 4 月 7 日  
富士市学校栄養士会作成

希望で胸をいっぱいにした1年生を迎え、令和5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、ご理解とご協力をお願いいたします。

学校給食が、心と体の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、食の取り組みについて紹介します。

## 富士市の学校給食の取り組み

単独校調理場 38校  
共同調理場 1施設

### おいしくて栄養バランスのよい給食

富士市では、学校栄養士が、実際の子どもたちの体格から学校給食摂取基準を算出し、各学年の必要量に合った献立を作成しています。献立作成時には、季節感・衛生・嗜好・経費等を考慮しています。

また、おいしい給食となるよう、手作りを心がけ、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。手作りのサイダーかんは、給食の大人気デザートです。

#### 自分のちょうどよい量を知ろう

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、自分のちょうどよい量を知り、栄養バランスのとれた「自分の適量」を食べることができるようにしましょう。

## 毎日が食育

### 安全安心な給食

国で決められた衛生管理基準を守って調理します。具体的には、全ての料理は、加熱終了時の温度を確認し、記録を残します。また、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、流水や真空冷却機で冷却してから調理します。

また、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、記録しています。

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そった対応を行います(裏面参照)

#### 自分たちでできる衛生管理の徹底

クラスでも、食中毒や感染症の予防のため、給食の時間において、給食前後の丁寧な手洗いと消毒、身支度の徹底、給食当番の健康チェックなどの対応をおこないます。安全な給食時間を過ごせるように、みんなで力を合わせていくことが大切です。

### 生きた教材としての給食

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、学ぶことを目標としています。

富士市でも、毎日の給食を「食育の生きた教材」として活用することができるよう、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べる時間となるよう、放送資料を用意しています。

### つながる給食

市場や地域の八百屋さん、食材の納入業者さんと連携をとり、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こころがけています。

また、給食でも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情報提供を行い、家庭とのつながりを大切にしています。



富士市の給食 WEB サイト