

令和8年度 土岐市学校給食の方針と重点

意 義

学校給食は、身体の発育期にある児童生徒に栄養バランスのとれた食事を提供して、健康の増進、体位の向上を図るとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うなど、食育の上で重要な役割を果たしています。

学校においては、児童生徒が食事を共にしながら、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、豊かな学校生活の形成や、好ましい人間関係の育成、さらには、食料の生産と消費に対する正しい理解等の知識の習得に積極的に取り組んでいます。

同時に、学校給食は食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解するという重要な役割も担っています。

方 針

- | | |
|----------------|------|
| ◆ 栄養バランスのとれた | 学校給食 |
| ◆ 望ましい食習慣を形成する | 学校給食 |
| ◆ 人間関係を豊かにする | 学校給食 |
| ◆ 多様な教育効果のある | 学校給食 |
| ◆ 安全で安心な | 学校給食 |

重 点 目 標

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
2. 食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることへの理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する心構えを養う。
5. 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることへの理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。
6. 地域の優れた伝統的な食文化について、理解を深める。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く。
8. 食中毒を防止し、安全な給食を実施する。
9. 安全で確実なアレルギー対応食を提供する。

重点施策

◆ HACCPシステムを導入した衛生管理の徹底

学校給食センターでは、HACCPの考え方に基づき、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくし、汚染作業区域、非汚染作業区域の区分をはじめ、各作業区分別の専用機械、機器、器具・容器の使用、手洗いの励行などによる二次汚染の防止及び加熱調理の徹底とそれらの記録を行います。

HACCPとは

危害分析・重要管理点方式といい、原材料の入荷から製造・加工・保管・包装・流通・消費までのすべての工程において、発生する恐れのある危害（微生物汚染や製品不良）を前もって予測し、これらを防止するために重要管理点を特定し、そのポイントを継続的に監視、記録することにより、危害を未然に防ぐ予防管理システム。

◆ 食事内容の充実

学校給食が児童生徒の心身の健全な発達及び国民の食生活の改善、合理化に寄与するには、食事内容が常に栄養的に優れ、かつ、児童生徒にとって魅力的なものであることが最も大切です。

そのために、献立、調理の多様化と味の向上など食事内容の質的な充実を図り、「安全・安心で、栄養バランスのとれた、おいしい給食」を提供します。

◆ 食育の推進

- ・教科書の学習を生かして、児童生徒が考えた献立を給食で実施します。
- ・給食に関わる人とのふれ合いを通して、食を大切にする力を育成します。
- ・学校での様々な学びと食をつなげ、望ましい食生活を実現する力を育成します。

◆ 安全で確実なアレルギー対応食の提供

食物アレルギーを持つ児童生徒は、食物アレルギー原因物質を含む食物の種類や症状の程度が一人一人異なるため、学校給食の安全確保と児童生徒の健康第一の観点から、児童生徒のアレルギー症状を正しく把握し、正しい判断に基づいた対応食を提供します。