

給食

だより 4月号



令和4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4年度がスタートしました。学校給食は、子供たちが栄養バランスのとれた食事を味わいながら、心と体の健康を育む場です。

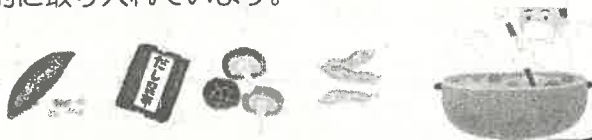
今年度も安全でおいしい給食づくりを目指してまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

富士市の学校給食と食育

単独校調理場 39校
共同調理場 1施設

手作り給食

給食献立は学校給食摂取基準を基に、季節感・経費・衛生・嗜好等を考慮して市内の学校栄養士が作成しています。だしは削り節や昆布、干しいたけなどから取り、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るなど、手作り給食を心がけています。また地元で採れた新鮮な旬の食材や郷土料理を積極的に取り入れています。



安心・安全な給食

食材は新鮮で安全が確認されたものを使用します。食中毒予防のため、野菜は全て加熱調理し、サラダや和え物等は85℃で1分以上加熱殺菌した後、流水や真空冷却機で冷却し、調味します。全ての料理は、加熱終了時の温度を確認した後、記録を残します。

また、衛生的に短時間で配膳ができるよう、品数を考慮するなど、「新しい生活様式」に配慮し、献立を工夫しています。



毎日が食育

給食の献立は、食育の教材として活用しています。学校給食法では、「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」を学ぶことを目標としています。また、食事のマナーやゴミの分別についても学んでいます。ご家庭や地域の方々には、献立表や給食だよりなどを通して情報提供を行っています。

富士市の給食
WEBサイト



食物アレルギーへの対応

医師の診断に基づき提出される学校生活管理指導表をもとに面談を行い、詳細を確認した上で給食での対応を決めていきます。

調理途中でアレルギー食材を除いた「除去食」の提供を行っていますが、除去が難しい場合には、弁当の持参をお願いすることもあります。



新しい生活様式の徹底

新型コロナウイルスの感染拡大を抑えるため、給食の時間においても新しい生活様式を徹底する必要があります。配膳前のていねいな手洗い、消毒、身支度の徹底や給食当番の健康チェック、そして「黙って前を向いて食べる」ことを子供たちは守って生活しています。安全な給食時間を過ごせるように、皆で力を合わせていくことが大切です。



自分のちょうどよい量を知ろう

富士市では、子供たちの体格の実態から食事摂取基準を算出し、各学年の必要量に応じた主食やおかずの量を提供しています。運動習慣の有無、その日の体調など、食欲には個人差がありますので、自分にとってちょうどよい量を食べましょう。「ちょうどよい量」とは、苦手なものを残してもよい、ということではなく、お子さんの身長と体重がバランスよく伸びていることが目安です。

学校給食と食物アレルギー

平成 27 年3月に文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行されました。富士市では、これをもとに「富士市 学校生活アレルギー対応マニュアル」を作成しました。すべての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるように学校全体で組織的に取り組んでいます。

食物アレルギーとは

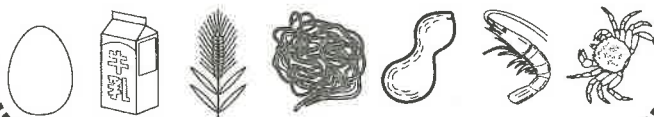
食物アレルギーは、アレルゲン（アレルギーを引き起こす物質）となる食物が体内に入ることによって起こります。本来、栄養となるはずの食物が、異物とみなされて排出しようとするために、アレルギー症状が起こる現象のことです。

かゆみ、じんましん、
腹痛、嘔吐、喘鳴、
息苦しさ…など



食物アレルギーの原因食物

重篤度の高い原因食物は、そば・ピーナッツです。また、発症数の多い原因食物は、卵・乳・小麦・えび・かにです。この7食品は、症例数が多いため、特定原材料と定められ、表示が義務付けられています。7食品以外にも表示が推奨されている食品が21品目あります。



表示義務のある原材料（7品目）

…卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに

表示が推奨されている原材料（21品目）

…あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉
豚肉 大豆 ごま まつたけ やまいも オレンジ
キウイ もも りんご くるみ ゼラチン バナナ
カシューナッツ アーモンド

学校給食における食物アレルギー対応の流れ

- ① 食物アレルギー対応を希望する方は、医師の診断に基づき「学校生活管理指導表」を学校に提出します。
- ② 学校生活管理指導表提出後、対応の内容について個別面談を行います。
(保護者と校長、養護教諭、栄養教諭・学校栄養職員、調理主任、学級担任等)
- ③ 調理場における対応の実施の決定をします。
- ④ 学校の全職員で個々のアレルギー対応について情報共有します。
- ⑤ 対応を開始します。
 - ・調理過程でアレルゲンの除去をする完全除去食のみを提供しています。
 - ・除去対応ができない場合は、家庭より代替食の持参をお願いしています。
 - ・給食ではそばの提供をしていませんが、うどん・ソフト麺・中華麺の製造工場では、そばの製造も行なっています。
(そばのコンタミネーションがあります。)

