

特集

成長を支える

おいしい学校給食



友達と一緒に楽しく食べる給食。時代とともに献立は変わっても、その姿は今も昔も変わらない風景です。今月号は、多くの人に支えられ、多くの愛情が込められた学校給食を紹介します。

高梁学校給食センター ☎(22) 22206
有漢学校給食センター ☎(57) 2154
川上学校給食センター ☎(48) 3148



重要な役割を担う給食

学校給食は、児童・生徒などの心身の健全な発達のためにバランスの取れた栄養豊かな食事を提供することで、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う重要な役割を果たしています。

そのため、学校給食法では「健康の保持増進」「食習慣を養う」といった学校給食の目標や、栄養摂取の基準(量)が定められています。

学校給食の目標(学校給食法第2条)

- 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、明るい社交性およ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についての理解を深め、生命や自然を尊重する精神と環境の保全に寄与する態度を養う
- ⑤食生活が食に関わる人々のさまざまな活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う
- ⑥国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める
- ⑦食料の生産、流通および消費について正しい理解を導く

地産地消を推進

市内には高梁学校給食センター、有漢学校給食センター、川上学校給食センターがあり、給食センターで調理し各学校へ配送する「給食センター方式」を採用しています。3つのセンターでは、併せて毎日約2300人分の給食を調理し、幼稚園、小・中学校などへ提供しています。

安心・安全な栄養バランスの取れたおいしい給食を提供するとともに、地産地消の推進を目的に、給食で使用する米は全て市内産を使用しています。また、野菜などについてもなるべく市内業者や地元農家などから購入するようにしています。

アレルギーへの対応は、「高梁市学校給食アレルギー対応マニュアル」を基に、各小・中学校や各園と連携して行っています。安全を最優先に、原則、原因食物の材料を完全に除去した同じ献立を子どもたちに提供しています。



アレルギー対応マニュアル

学校給食を支える「栄養教諭・栄養職員」

栄養教諭・栄養職員の役割

各学校給食センターに所属する栄養教諭・栄養職員は、「食に関する指導」や「学校給食の管理」を行っています。

食に関する指導は、各学校の食に関する指導計画に基づき、児童・生徒や学校、家庭などの実態を考慮して行っています。具体的には、栄養のバランスや食事のマナー、食の重要性などを伝えたり、食に関する悩みがある児童・生徒に対してアドバイスを行ったりしています。

学校給食の管理では、適切な栄養管理や献立作成、危機管理、検査、調理指導、調理・配食などを行っています。

献立を作成するためのポイント

基本的な献立は各学校給食センターによって異なりますが、約3分の2は市内統一献立として、学校給食センターの職員や保護者、関係者で組織する「献立検討委員会」で協議し提供しています。

献立を決める際、季節や旬を考慮して、食材や調理方法、味付け

などが重ならないように気を付けながら組み立てを行っています。甘味、塩味、酸味、旨味などの味覚を上手に組み合わせることで、味や栄養的にバランスのとれた献立が完成します。

また、郷土食・行事食をテーマとした献立、子どもたちから人気の高い献立なども提供しています。

食材の選定や調理工程に注意

アレルギーを引き起こす材料の除去などのために、調理員の調理工程が複雑にならないように心掛けています。また、特に夏場は、生ものや食中毒を引き起こしやすい食材を使わないなど、食材の選定には十分気を付けています。



栄養職員による食育指導