

令和3年度給食内容・給食指導及び食に関する指導の方針について

瑞浪市学校給食センター

1. 給食の内容

・主食

麦ごはん(麦1割)…週2回

センター炊飯…週2回(給食センターで炊飯して提供します)

パン…月2回

麺…月2回程度(うどん、ソフト麺、ラーメンなど)

・牛乳…毎日つきます。食物アレルギーを有する児童生徒と乳糖不耐症の児童生徒には、代替え飲料としてお茶を提供します。

・副食…煮物、揚げ物、焼き物、汁物、和え物等、様々な調理を工夫します。

2. 献立作成の重点

・新鮮で安全安心な地場産物をできるだけ取り入れ、地産地消を推進します。

・減塩に努め、将来にわたり、望ましい食習慣を形成するための手本となるような献立にします。

・日本型食生活(和食)を大切にします。

・手作りの味、郷土の味を大切にします。

・旬の食品(野菜、魚、果物等)を取り入れるようにします。

・噛み応えのある食品や料理を取り入れます。

3. 給食の時間の食に関する指導・食に関する指導のTT授業について

・各校、各家庭の共通理解を得るために、ポイントマークをはじめ、献立のねらいの明確化を図ります。

・献立のねらいをもとに、児童生徒への「放送資料」を配付します。

・盛り付け表を配付し、正しい盛り付けの習慣化を図ります。

・栄養教諭等が「給食の時間の学校訪問の計画」を基に、各校の給食の時間に訪問し、児童生徒の様子を把握するとともに、食に関する指導を行います。

・調理員の給食の時間の訪問を通して、児童の給食への関心を高めます。(小学校)(感染症等の状況により、計画を変更することがあります。)

・「先生のための食育講座」を配付し、食にかかわる知識・情報を提供することで、教職員の食に関する興味関心が高まるよう働きかけます。また、「食育の日クイズ」を掲載し、学級で担任と児童生徒が給食や食について楽しく学べる機会となるような情報を提供します。

・給食だよりを通して、各家庭への食に関する知識・情報の提供、食への意識を高めるよう努めます。

・試食会、ふれあい給食など、食に関する活動を通して、家庭や地域との連携を図るよう努めます。

・給食に関する情報について、ホームページ等を活用して発信しています。