生きる力をはぐくむ安全・安心で魅力ある学校給食

高山市教育委員会
教育総務課学校給食センター

１、はじめに

高山市学校給食センターでは、次世代を担う子どもたちが、学校給食を通じて、望ましい食習慣を身につけ、豊かな心と健やかな体を養い、生きる力をはぐくむことができるよう、安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、食育の推進を図るため、学校給食基本方針を次のとおりとしています。

基本方針１：安全・安心な学校給食の提供

子どもたちが安心して学校給食を食べることができるよう、「学校給食衛生管理基準」や「HACCP」に基づき衛生管理の徹底を図り、安全･安心な学校給食を提供します。

食物アレルギーについては、保護者及び学校と連携し、安全性を最優先とした対応を行います。

基本方針２：魅力ある学校給食の提供

子どもたちが学校給食を楽しむことができるよう、栄養バランスに配慮し、郷土の味や四季折々の地元農産物等を取り入れた献立により、魅力ある学校給食を提供します。

基本方針３：食育の推進

子どもたちが健全な食生活を送ることができるよう、学校給食を生きた教材として活用し、家庭や地域とともに、子どもたち自身の「食」に関する知識を深め、生きる力をはぐくむ「食育」の推進を図ります。

２、具体的な取り組み

(1)　栄養教諭等による食育指導の実施

栄養教諭等による食育授業や給食訪問を通して、体の仕組みや生命の維持、食事のあり方や食事内容といった健全な食生活についての指導など、給食を教材として専門性を生かした食育指導を行い、児童生徒の食への関心を深め、望ましい食習慣を身に付ける指導を行っています。また、ＰＴＡ活動、学校行事等を利用し、朝食の重要性や、家族が一緒に調理をしたり食事をとったりすることの大切さなどについての啓発を行っています。

(2)　親子給食作り体験、料理教室の開催

夏休みには、給食センターで親子料理教室や給食作り体験事業を実施し、親子でふれあいながら、食育や地産地消などの理解を深めています。

親子料理教室

(3)　食物アレルギー対応

現在、学校給食センターでは、約 270 名の児童生徒に対し、アレルギー対応として除去食・代替食の提供を行っています。

対応を始める際には、医師の診断のもと、学校、保護者及び給食センターで三者面談を行い、学校生活管理指導表とアレルギー対応確認票を作成して、誤りのないよう綿密に確認しています。

献立作成後、アレルギーの原因食品が入っていないか等をチェックし、月ごとに一覧表を作成し、学校と保護者に確認してもらいます。また、給食提供時には、対応内容通りに除去食または代替食が届いているかを学校でも確認するなど、学校給食センター、学校及び保護者で何度もチェックをし、慎重に食物アレルギー対応を進めています。

(4)　地産地消推進のための「まるごと飛騨の日」特別献立の実施

平成 29 年度より、子どもたちが郷土の農産業や食材に関心を持つよう、学校給食に地元飛騨産食材をふんだんに取り入れた献立を提供する日を「まるごと飛騨の日」と名づけ、地元生産者、卸売業者の協力のもと年４回実施しています。

１回目の実施日には、ＪＡひだ青年部員等地元生産農家を講師に招き、地元野菜生産の苦労や喜びなどを話してもらう食育講座を、小学校４年生を対象として給食時間に実施し、食の大切さなどの理解を深めました。

地元生産農家による食育講座

この特別献立には、地元食材の購入のため高山市より一部助成を行っています。また、毎日の給食においても、地域の豊かな自然に感謝し、郷土に愛着を深めるため、地場産品の使用を促進しています。

(5)　学校給食における食育情報の提供

保護者への給食に関する情報の提供や、食育に関心を高めてもらうため、給食だよりの発行のほか、クックパッドに給食メニューを掲載したり、ホームページに情報を掲載したりしています。

３、 おわりに

学校給食では、多様な食品を組み合わせ栄養バランスがとれ、児童、生徒の嗜好も考慮した安全・安心で魅力ある給食の提供が求められるとともに、郷土料理などを取り入れた食育の推進も必要です。

学校給食を通した食育指導によって、食生活を健全に充実させることは、今後ますます重要となっていきます。児童、生徒はもとより保護者にも正しい食生活を啓発し、今後も豊かな心と健やかな体を育む教育の推進をめざします。