

子どもたちに安全でおいしい給食を



子どもたちに安全な給食を提供するために行っている9つのコツ

学校給食は、子どもたちの心身の健全な発達を支え、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うのに重要な役割を果たします。別府市では、安全・安心・美味しい・地元食材を多く使用した学校給食を目指しています。 問 教育政策課 ☎21-1573

3 健康・衛生の自己管理

調理員は毎体温を測り、健康調査票を記入しています。下痢や発熱の症状がないか、一人ひとりがその家族の体調も含めて厳密に管理します。検便は月2回、10月から3月は毎月ノロウイルス検査も行い、食中毒を防止します。



Point 調理時には白衣、耳まで覆える大きな帽子とマスクを着用し、毛髪やほこりの付着にも細心の注意を払います。作業内容に応じてビニールエプロンや手袋の付替えをする細かいルールがあります。マニキュア、付け爪、ピアスなどの装飾品もできません。

1 献立作成についての協議

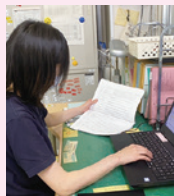
月に1度、献立内容について会議を行います。前月の給食に関する振り返り、子どもたちに必要な栄養バランスの調整、旬の食材、価格、行事食など食育につながる多くの事項を考慮して献立を作成します。子どもたちに人気の献立ばかりではなく、様々な食材を使用し、多くの食体験につなげたいと考えています。



Point 成長期に必要なカルシウムは1日に必要な量の2分の1を給食で摂れるようにし、出汁をしっかりとることで塩分を減らすなど、子どもたちの成長を考えた細かな配慮と工夫をしています。

4 食材選定・見積・発注

学校給食法は、「給食の食材費は保護者の負担、それ以外の調理員などの人件費、設備費などは設置者の負担」と定めています。保護者の皆様に負担していただいた給食費を子どもたちに最大限で還元できるよう、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための食材を選定します。選定した食材については見積などを行い、発注書を作成します。



Point 本市では、令和4年10月から保護者の負担を軽減するための補助事業を実施しています。詳細はこちらをご覧ください▶



2 食物アレルギー面談

校長先生、養護教諭、学校栄養士、保護者などと食物アレルギー対応についての決定・確認を行います。医師の診断結果を基に、給食を安全に提供するための確認表や対応方法について再度、決定・確認を行います。できる限り保護者や子どもの意向に寄り添えるよう、個別に丁寧な面談するよう心掛けています。



Point 面談結果を校内で共有するとともに、毎月提供する食物アレルギー対応票で保護者と学校が連携し、子どもたちへの安全な給食提供を行っています。

8 調理後の作業

調理が終わると、調理機器や学校から戻ってきた食器や食缶などを洗浄・消毒し、次の日の給食に備えます。洗い残しは菌の温床になり得ます。丁寧な洗浄は食の安全の要です。



Point 残菜は毎日計量して記録します。回収した残菜のほとんどは、別府市リバーサイドオアシス春木苑に運ばれ、助燃剤として生まれ変わります。



9 子どもたちへの食育

本市では、学校給食を子どもたちへの教育として活用できるよう、様々な食育の取組を行っています。食育は、基本的に学校生活の中で教職員が教えますが、その中でも栄養教諭などは専門的知識を生かして食育の中心として活躍します。



Point 七夕や節分など日本の伝統行事はもちろん、ハロウィンやクリスマスなども行事食に取り入れ、大分の伝統食であるとり天や団子汁のほかにも、他県や外国の伝統食も提供します。



今後も別府市産品を食育の一環として給食にたくさん取り入れられるよう地産地消を推進します。本市が行う食育は、学校の給食だよりなどを活用し、積極的に情報提供していきます。

5 念入りに検収

発注した食材・量に間違いがないか、異物や傷、鮮度、食物アレルギーなどについて成分表示を確認し、記録簿に記載します。食材の産地・鮮度・温度・賞味期限・ロット番号などについても確認します。



6 洗浄・切裁・調理

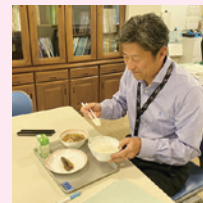
野菜などの食材は、汚れや虫を除去するために複数のシンクを使用し、水を替えながら洗浄します。野菜を切る際には、機器の破損や包丁などの刃こぼれがないかを何度も確認します。調理においては、事前に計画した作業分担に沿って、食中毒防止のために、手洗いや機器の取り扱いなど衛生管理を徹底しています。



Point 調理員は給食を一食作る間に何十回も手を洗います。その他にも、温度管理や適切な時間での提供を遵守しています。

7 校長先生に検食してもらう

校長先生は、子どもたちが給食を食べる30分前に、異物や異臭の有無・味・量など子どもたちが食べても問題がないかを確認します。学校で一番最初に給食を食べるのは校長先生ということになります。



栄養教諭の想い 食べることは生きること



石垣小学校 栄養教諭
渡邊 智子さん

私は、子どもたちの「今日の給食もおいしかったよ」「見て見て！うちのクラス全部食べたよ」という声にパワーをもらっています。学校給食は、ただお腹を満たすだけではなく、食の世界を広げる役割もあります。初めて食べるものや、苦手な食べ物が出てくることもあります。「まずは一口食べてみてね」と声をかけ、食経験を促しています。

学校給食を通して多くのことを経験し、心と身体の健康を保ち、食に関わる方への感謝の気持ちを育んでもらいたいです。

皆さん栄養教諭を知っていますか？
子どもたちの**栄養指導**や
食育を行います！



子どもたちの
成長を支える
学校給食



いよいよ9月から新学校給食センターからの給食提供が始まります。新しい給食センターでは、別府市の農家の皆さんが作ってくれた野菜をたくさん使っていきます。

※詳細は市報や市ホームページなどで随時お知らせします。