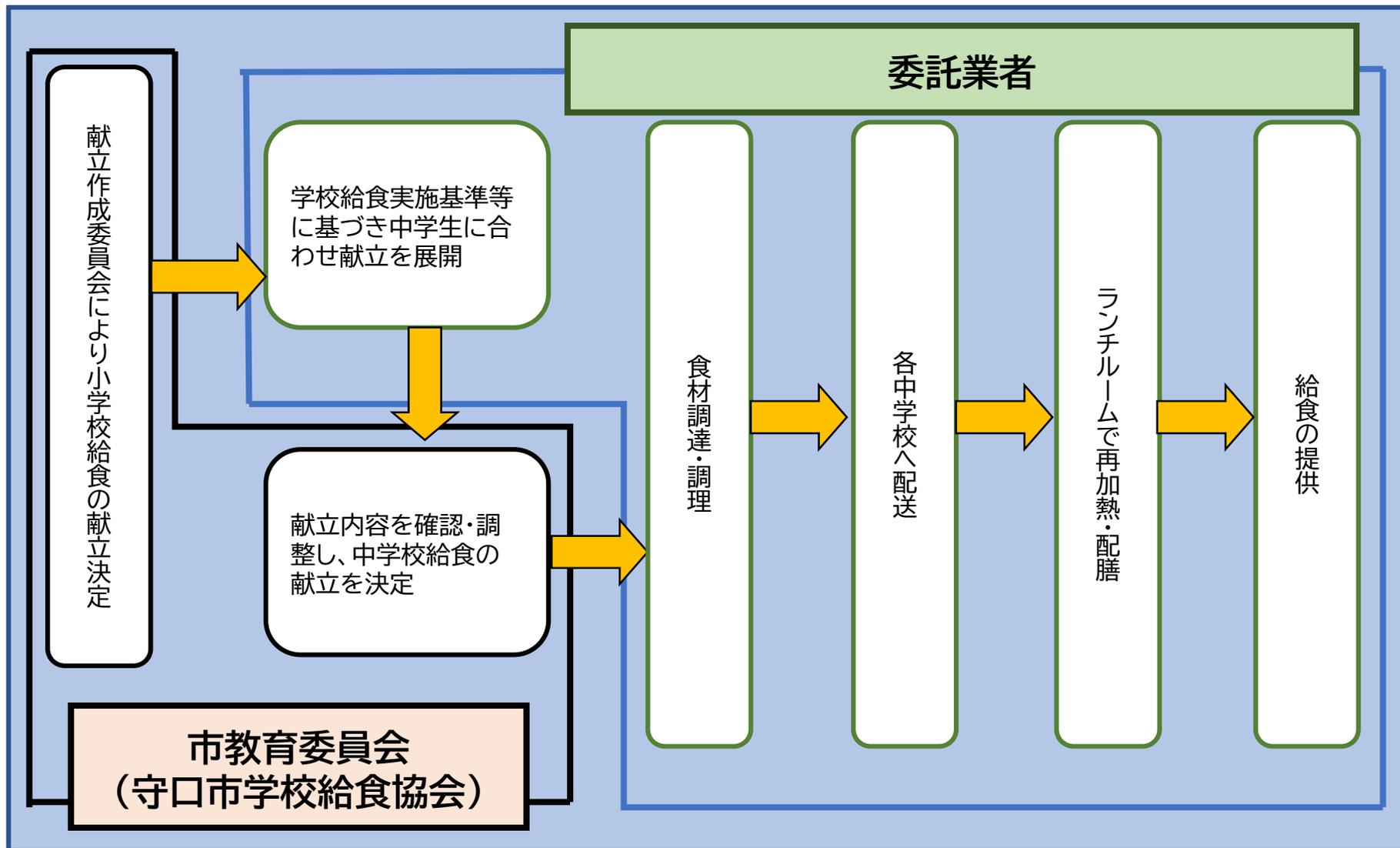


調理業務の実施状況

●献立決定から給食提供までの流れ



●献立の決定(デリバリー方式)

現在

1. 献立作成委員会による小学校給食の献立決定
2. 献立の調整
3. 市教育委員会の栄養士が献立を確認・調整し、献立を決定



中学校栄養教諭も参画した献立作成のプロセス

学校給食を教材とした食育の推進

献立内容

●守口市立中学校給食献立作成大要(抜粋)

1. 食材 国内産を基本とした食材を使用し、
献立は手作りを基本とする
和風だしは削り節・昆布からとる

2. 栄養価 学校給食摂取基準に基づき、適切なものにする
主食・副食・牛乳を基本とした献立とし、多様な食品を組み合わせ、
内容を充実させる

3. 食育 食に関する指導の教材として活用できるよう関連させる

4. 調理 安全で衛生的に調理できるように献立形態や組み合わせを配慮
二次汚染防止の観点から加熱調理を原則。



食育の推進

●食に関する指導

1. 教科等における指導

教科や総合的な学習で食育の視点を入れ、学校給食を教材として活用

2. 給食時間における指導

- 献立を教材とした給食の時間における指導

食品の種類や特徴、栄養のバランス
食料の生産、流通、消費、行事食

- 給食指導

準備から片付けまでの実践活動を通して、生徒に望ましい食習慣を身につけさせる

3. 個別的な相談指導

肥満ややせ傾向、食物アレルギー、疾病等

文部科学省『食に関する指導の手引(第二次改訂版)』(平成 31 年3月)