

学校給食について

学校給食は「学校給食法」に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、食に関する正しい理解と判断力を養い、食に関わる人々への感謝の気持ちを育む等、「生きた教材」としての役割を担っています。

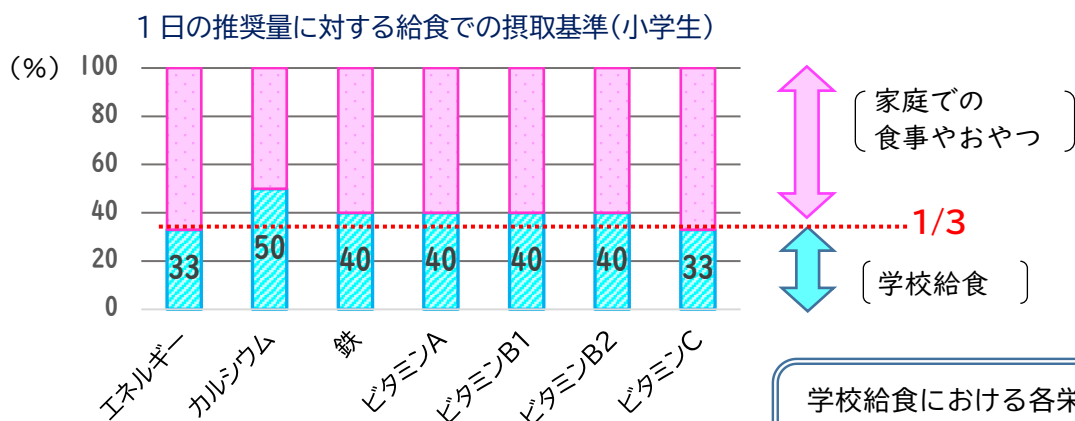
学校給食の目標

「学校給食法」では、学校給食の目標を次のように定めています。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- 2 日常生活における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、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々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こと。
- 6 我が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こと。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食の栄養管理

「学校給食実施基準」に基づき、必要な栄養素をバランスよく摂ることができるように毎日の献立が考えられています。



学校給食における各栄養素の基準値は、食事摂取基準が定めた「1日あたりの量の**3分の1**を基本」としています。

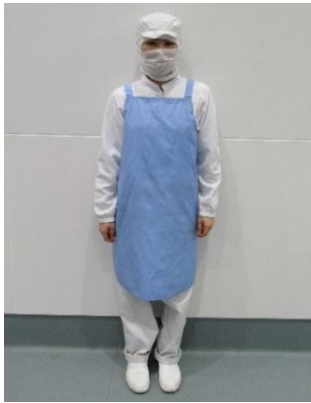


土浦市©

不足しがちなカルシウム等の栄養素は、学校給食で多めに摂取できるように基準が定められています。

学校給食の衛生管理

「学校給食衛生管理基準」に基づき、食品の選定から児童・生徒へ給食が届くまで、徹底した衛生管理が行われています。



健康チェックを行い、身支度を整えます。



手洗い・消毒は衛生管理の基本です。



検収では納入量の他、産地や品質、鮮度等をチェックします。



野菜類は専用の3槽シンクで洗います。



じゃがいもは、1つ1つていねいに芽取りします。



中心温度を測定し、しっかりと加熱されていることを確認します。



土浦市の学校給食

主食、主菜、副菜に、飲料（牛乳）を組み合わせ栄養バランスのよい給食を提供しています。



【主食】

- ✿ごはん（週3回）
土浦市産のコシヒカリを 100%使用。
月2回の麦ごはん（麦 7%）やわかめご飯なども提供しています。
- ✿パン（週1～2回）
茨城県産の小麦粉を 20%使用。
コッペパン、ミルクパン、黒パンなどを提供しています。茨城県産米を使用した米粉パンは、年4回提供する予定です。
- ✿麺（月2～3回）
ソフト麺は茨城県産の小麦粉を 100%使用。
ソフト麺の他に中華麺も提供しています。



【副食（主菜・副菜）】

旬の食材や土浦市産野菜の活用に心がけ、家庭で不足がちなきのこ類、海藻類、豆類なども取り入れています。

【飲み物】

茨城県産の生乳を 100%使用した牛乳を提供しています。牛乳は骨の成長に必要なカルシウムを効率よくとれる食品です。
牛乳の他に発酵乳がつくこともあります。

土浦市の〇〇メニュー

学校給食年間計画を作成し、魅力的な給食の提供に努めています。
R5 年度は以下のメニューを計画しています。



✿行事食や季節のメニュー

9月は「防災給食デー」を実施します。

✿スタディメニュー

国語のお話に出てきた料理や、理科で習った野菜を使った料理など、教科に関連したメニューです。

- ✎ りっちゃんは、いっしょうけんめいがんばりました。
「あっ、そうだわ。おいしいサラダをつくってあげよう。
げんきになるサラダをつくってあげよう。」
(1年生国語「サラダでげんき」より)



【りっちゃんサラダの献立】



✿カレーの街つちうらメニュー

大人気の「ツェッペリンカレー」をはじめ、毎月、様々なカレーをお届けします。

✿日本一のれんこんを使用したメニュー

日本一の生産量を誇る土浦産のれんこんを使用します。9～3月はれんこんの七変化をお楽しみください。

✿美味しお Day メニュー

学校給食の摂取基準である「1食2gメニュー」をお届けします。

土浦市の食物アレルギー対応

食物アレルギー対応として、詳細な献立表による対応、弁当対応、食物アレルギー対応食の提供を行います。アレルギー対応食としては、乳卵同時除去を基本とする「代替食」を提供します。