

# 安心・安全な給食の提供と「食育」の推進

給食は、栄養バランスのとれた食事であることはもちろん、安全で衛生管理に十分配慮されたものでなければなりません。また、近年では、食育や食物アレルギー対応の重要性が高まるなど、給食を取り巻く状況は変化しています。  
市では、これらの状況を踏まえながら、さまざまな取り組みを進めています。



市公式YouTube  
動画でも公開中！



## 安心・安全な給食の提供

### ■ 衛生管理の徹底

- \* 最新の衛生管理の考え方を取り入れるため、『稲沢市給食室衛生マニュアル』などを適宜改定し、衛生管理の取り組みを推進しています
- \* 栄養教諭や調理員の衛生管理に関する意識向上などを図るため、講習会を実施しています

### ■ 食物アレルギーへの対応

- \* 国・県の指導のもと、稲沢市学校給食等アレルギー対応検討委員会を開催するなど、市教育委員会として食物アレルギーへの対応を行っています



食物アレルギーを持つ子どもには、除去食を用意するなど、症状に応じた対応を行っています。

## 「食育」の推進

### ■ 食に関する指導

- \* 子どもたちが望ましい食習慣を身につけ、食事を通して自分の健康管理ができるよう、栄養教諭が各学年に応じた食に関する指導を実施しています
- \* 「給食だより」「献立表」などを通して、食に関する知識の普及啓発に努めています

### ■ 地産地消の取り組み

- \* 食育の一環として、地場産の米や野菜を取り入れて、地域の食文化への関心を高めるほか、食べ物や作る人への感謝の心を育むなど、食を通して理解と関心を深められるよう取り組んでいます

### ■ こんな食材が取り入れられました！

ぎんなんきしめん、稲沢高校・稲沢緑風館高校の生徒が育てたサツマイモ、エコファーマーのナス、ミツバ、モモカブなど



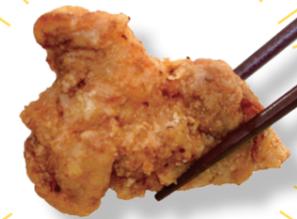
有機レンコン

特別栽培米「あいちのかおり」 2月9日の献立

小学生約200人に聞きました！

## 人気給食ランキング

稲沢西小学校の各学年1クラスを対象に、1人3つまで好きな給食のメニューを選んでいただきました。



第2位

世代を超えて愛される昔ながらの定番メニュー

あげパン (86票)



第1位

不動の人気を誇る子どもたちのソウルフード

とり肉のレモン煮 (115票)

子どもたちから絶大な人気を誇る人気メニューが、ぶっちぎりの得票数で堂々の1位！衣のかけらも残らないほどで、給食に余りが出たときのじゃんけん大会は壮絶です…。

第3位

みんな大好き説明不要の人気メニュー

ラーメン (80票)



第4位

フルーツポンチ (62票)

第5位

やきそば (61票)

### 作ってみよう！給食の人気メニュー

給食の人気メニューのレシピを市ホームページで公開しています。ぜひ作ってみてください！



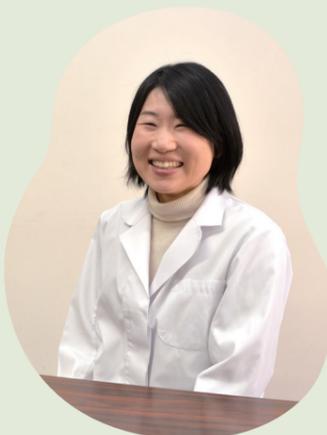
## 栄養教諭の声 子どもたちに給食でたくさんの学びを

献立を決めるときは、栄養バランスだけでなく、季節の食材や行事を取り入れたり、授業で学んでいることに関連させたり、子どもたちが給食からいろいろなことを学べるように工夫しています。地元の郷土料理はもちろん、全国各地の郷土料理や海外の料理も取り入れており、市の姉妹都市にちなんだギリシャ料理を提供したこともあります。

調理員の皆さんが一生懸命作った給食をもとに食に関する指導を行うことで、子どもたちに思いをつなぐことができることは、一つのやりがいだと感じます。食に興味を持つことで、「朝ごはんを食べるようになった」「苦手なものでも食べられた」など、子どもたちの成長や変化を感じられたときに喜びを感じます。

子どもたちが一日に摂る食事のうち、3分の2を家庭での食事が占めています。ご家庭でも行事食を作ってみたり、いろいろな味を味わわせてあげたり、学校給食との相乗効果で食に関する学びが深められればと思います。

栄養指導や食育を通して、将来子どもたちが、自分で健康な食生活を送れるような力を身につけてくれることを願っています。



稲沢東小学校 栄養教諭  
みゆき 杉山美祐貴さん

## 調理員の声 安心・安全な給食で子どもたちを笑顔に

私たちの仕事は、まず安心・安全な給食を子どもたちに届けることが第一です。健康管理や衛生管理の徹底は欠かせません。また、一日に約2,300食という大量調理を行う中で、大きな器具や刃物などを扱うので、事故やけがにつながらないよう、声掛けしながら協力して働いています。

子どもたちが食べやすいよう、切り方や大きさ・形、調理方法などを日々考えながら、私たちも「食育」に携わっているという意識をもって調理しています。学校生活にはたくさん楽しみがあると思いますが、その一つとして給食も楽しみに思ってもらえたらうれしいです。

子どもたちが給食を残さず食べてくれたり、「おいしかったよ」という声が聞けたりすると、やりがいを感じますし、仕事の大きな励みになります。これからも、子どもたちを笑顔にできるおいしい給食が作れるよう、がんばります！



稲沢東部学校給食調理場 調理員の皆さん

調理補助員を募集しています！  
詳細は、市ホームページを確認してください

