



岩見沢高等養護学校の学校給食について

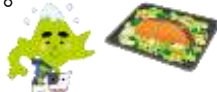


ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は成長期にある生徒たちが栄養バランスのとれた食事を、友達や教職員と一緒にとりながら、心身の健康の増進を図る目的で実施されます。

今年度も成長期にある生徒たちの健全な成長を願い、安全な給食作りと食育の充実に努めていきますので、よろしくお願いいたします。

食に関する指導の目標

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
食べ物を大事にし、食料の生産に関わる人々へ感謝する心をもつ。 	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。 	各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心をもつ。 

☆毎日の給食作りについて☆

毎日食べる主食は道内産を使用しています。

- ・パンは岩見沢市内の障がい者福祉サービス事業所「パン工房春いろ たのしいどう」のパンを使用しています。「春いろ」のパンは 100%岩見沢産小麦粉キタノカオリを使用しています。
- ・米は空知管内産「ななつぼし」を使用しています。
- ・ゆで麺（うどん ラーメン）は、道産小麦粉 95%（強力粉 5%）で作られたものを使用しています。



☆食育について☆

毎月設定されている「給食の指導目標」をもとに、主に給食時間を活用し全職員で食育を行います。また、学校給食は食育の「生きた教材」と言われています。学校給食が「生きた教材」として活用されるよう、今年度も **地場産物給食の日** **旬献立の日** **郷土食献立の日**などを設定し実施していきます。



献立について

○美味しく・栄養バランスのとれた食事内容になるよう、献立作成をしています。

○季節の行事食や、郷土料理・外国料理などを取り入れ、食の幅を広げられるような献立作成を心がけています。

食材について

○安全性が確保されているものを使用しています。

○できる限り、国内産・道内産の食材を使用しています。



衛生管理について

◎「学校給食衛生管理基準」に基づき、食中毒や異物混入、アレルギー事故などに十分注意し、調理を行っています。

○白衣・帽子・マスクなど衛生的な身だしなみを徹底しています。

○エプロンは作業ごとに付け替えています。(下処理用、調理用、盛り付け用に分かれています。)

○調理器具も作業ごとに取り替えています。

○野菜の使用については、食中毒予防の観点から、原則として加熱調理を行わなければなりません。生で使用する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて消毒するとともに、消毒剤は流水で十分に洗い流します。

本校では、ミニトマトと果物のみ生で使用しています。消毒には、次亜塩素酸ナトリウムを使用しています。決められた濃度に希釈し、決められた時間浸漬しています。その後、十分洗い流し提供をしています。食堂で使用するテーブルふきんも消毒しています。

○加熱温度は、中心温度75℃以上、1分以上（ノロウイルス汚染のある恐れのある食品は85℃～90℃で90秒以上）を確認し、すべて記録しています。

○給食では、お刺身や生のお寿司を出すことはできません。

○調理後2時間以内に食べられるよう、時間配分を考えて調理を行っています。

○学校薬剤師が学期ごとに厨房内を点検し、指導・助言を受け改善を行っています。

