

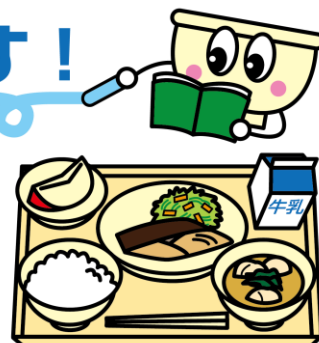
学校給食について知ろう

ご入学・進級おめでとうございます。新しい学年が始まりましたね！

給食センターでは、今年もみなさんが心も体も健康に育つように、「安心・安全でおいしい給食」を届けられるようにがんばります。よろしくお願いします。

「学校給食」は **生きた教材** です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



● 学校給食の目標 (「学校給食法」第2条より)

- 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成り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。



藤市の学校給食について



市内 10 校 (小学校 7 校・中学校 3 校) の約 4900 人分の給食は、錦町にある『藤市立学校給食センター』で作っています。

藤市では、学校給食 7 つの目標を踏まえながら、藤産の農作物を積極的に取り入れたり、「学校給食のメニュー作りにチャレンジ」で、児童・生徒の考えた献立を取り入れる等の取り組みを行っています。



学校給食食材におけるベニコウジ色素の使用について

すでにお聞き及びのこととは存じますが、2024 年 3 月 22 日に小林製薬株式会社から紅麴原料による健康危害の開示がなされました。

藤市の学校給食についても「ベニコウジ色素」を使用している食材が一部あるため、納入業者に調査を依頼しておりましたが、その後の調査の結果、当該業者より納入している商品は、小林製薬株式会社製造の紅麴原料は使用していないことを確認しましたので、御報告いたします。

今後の食材使用につきましても、品質管理に細心の注意を払い、安心安全な給食の提供に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。