

三木市学校給食基本方針について

- 1 おいしく安全・安心な給食を提供する
- 2 食育を推進する
- 3 地産地消を促進する
- 4 郷土愛を育む献立を充実させる

1 おいしく安全・安心な給食を提供する

- (1) おいしい給食を前提として減塩に努め、素材の味を感じられるよう献立を工夫します。
- (2) 食材の調達において、衛生面に十分配慮し、安全性を確保します。
- (3) 検収、調理及び配食等のすべての過程で衛生管理を徹底します。
- (4) 食物アレルギーを有する児童・生徒に関しては、医師の指導のもと保護者、学校、調理場が連携し、可能な限りアレルギー対応をします。

2 食育を推進する

- (1) 食に関する指導の全体計画に基づき、学校給食を「生きた教材」として活用し、体系的、計画的、継続的、に食育を推進します。
- (2) 食に関する正しい知識を身につけさせ、望ましい食習慣の形成や食に関する自己管理能力を育成します。
- (3) 食べ物を大切にし、生産者、納入業者、調理従事者など給食に関わる全ての人への感謝の心を育みます。

3 地産地消を促進する

市内産の食材を主体とし、県産の食材も積極的に取り入れ、地域の自然や文化、産業等への理解を深めます。

4 郷土愛を育む献立を充実させる

市や県の特産品や郷土食、伝統食を積極的に取り入れ、郷土について愛着を持てる子どもに育てます。