

津島市おいしい給食大作戦

健康つしま推進
プロジェクト



「おいしい給食」とは、自然の恵みや食材を作る人・料理を作る人などへの感謝の気持ちを持ち、楽しい給食時間を過ごし、心を豊かにすることができる「給食」のことです。

学校

献立表・給食だより・食育だより
献立表に、その日の給食の食品を3つの食品群に分けて記載し、食べものはたらきができるようにする。各種たよりを通して「食」に関する情報発信をする。食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者に献立の詳細な配合表を提示する 等

家庭・地域

食に関する指導の全体計画

年間指導計画

月別給食目標

(例：各学校で定める)

- 4月:安全に気をつけて準備・後片付けをしよう
- 5月:正しく食事をしよう
- 6月:身の回りをきれいにし食事しよう
- 7月:楽しい食事の場を作ろう
- 9月:みんなで協力して楽しい食事をしよう
- 10月:時間を守って残さず食べよう
- 11月:感謝して食べよう
- 12月:行儀よく楽しく食べよう
- 1月:グループ作りを工夫して楽しく食べよう
- 2月:食後を楽しく過ごそう
- 3月:楽しく正しい食事をしよう

食に関連する授業

- 教科や学活の時間に関連した指導をする

食に関する指導

- 給食時指導

委員会活動



調理員

食べ残しを減らす工夫をする

栄養教諭・学校栄養職員

研修会に参加し、自己研鑽に努める

納入業者

- 栄養価の高い食材を知らせる
- 食材の安定供給に努める

生産者

- 旬の食材を知らせる
- 食材の安心を確保する

「生きた教材としての献立」づくり

- 食べ物の味、旬や栄養素が分かる
- いろいろな食べ物に触れる
- 調理方法や料理・食文化について学ぶ
- 自分で選択する力を養う(セレクト給食の実施)

地場産物の活用

- 毎月19日の「食育の日」に地元JAより野菜を購入、提供する
- 国産を中心に地場産物を積極的に活用する

給食時間の放送の活用

- 今日の献立について取り上げた内容を放送する

献立コンクールの実施

- 栄養や調理を工夫して献立を考えさせる
- 入賞作品を給食の献立に取り入れる 等

料理教室の実施

- 親子で調理に携わる機会を提供する
- 様々な食材の調理方法やレシピを紹介、実践させる 等

「食」に関する実践の場

- 食事の準備の手伝いをさせ、調理に関わる機会を作り、実践する場を与える
- マナーを守った食事ができる
- 楽しい食事の場をつくることのできる
- 食材の選び方(買い物の仕方)が分かる 等

給食試食会・招待給食

- お世話になった方や地域の方々を招いて会食をする



- 食生活アンケートを実施し、実態を把握する 等



・食習慣など児童生徒の実態、変化を伝える 等