

学校給食は、ただのお昼ごはんではなく、学校給食法に基づいて、教育活動の一環として行われています。食育の観点から踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。

# 学校給食について

## 学校給食の目標

- 健やかな体を育む  
適切な栄養摂取で、子どもたちの健康の保持増進を図る。
- 食生活のお手本になる  
健全な食生活を営んでいくための判断力と望ましい食習慣を養う。
- 力を合わせ、学校生活を心豊かに  
お互いを思いやって助け合う心や、明るい社交性を養い、学校生活を豊かにする。
- 自然と命の恵みへの感謝  
生命や自然を尊重し、進んで環境を守る態度を養う。
- 支え合いで成り立つ食生活  
食生活がさまざまな人の力に支えられていることへの理解を深める。
- 伝統的な食文化  
日本や各地域の伝統的な食文化への理解を深める。
- 生産・流通・消費  
食料の生産・流通・消費の正しい理解に導く。



学校給食ではできるだけ湯沢市産、県内産の食材を使用し、季節の行事食や地域に伝わる昔ながらの郷土料理なども積極的に取り入れ、地産地消をすすめています。

また、学校給食を「生きた教材」として活用した食に関する指導を実施しています。食べ物の働きや栄養だけでなく、食事のマナーや食生活など、学校やクラスの実態に合わせた指導を行っています。

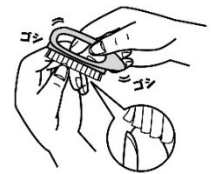
## 衛生管理について

みなさんへ安全・安心な給食を届けられるよう「学校給食衛生管理基準」に基づき、徹底した衛生管理を行っています。実際にどのように衛生管理を行っているか一部を紹介します。

①毎日必ず健康チェックをして、食中毒の予防に努めています。  
(体調が悪い時は調理作業をしません。)



②調理室に入る前は粘着クリーナーとエアシャワーで入念に髪の毛やホコリをおとしています。手洗いは爪ブラシを使って2回洗っています。



④しっかり加熱されているか料理ごとに温度を確認しています。



⑤作業ごとにエプロンを変えて、食品の汚染を防ぎます。



③どの野菜も3回洗って、汚れをしっかりとっています。

