

米沢市学校給食基本方針について

米沢市では、より良い教育環境の創出と教育の質の充実を目指すため、米沢市立学校適正規模・適正配置等基本計画（平成29年改定）を策定し、令和2年度に作成したロードマップに基づいて、本市小学校及び中学校の統廃合を進めています。

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供するとともに、食に関する生きた教材として、重要な役割を担っていることから、学校給食の果たす役割やその教育効果を十分に発揮し、安全で安心な給食を持続的に提供し続けていくため、次のとおり基本方針を定めました。

- 1 将来にわたり安定的に給食を提供します
- 2 安全安心な給食を提供します
- 3 食育と地産地消を推進します
- 4 子ども達を大切にしたい細やかな対応を目指します
- 5 施設設備や労働環境を整備します

～学校給食で大切にしたいこと～

1 将来にわたり安定的に給食を提供します

- 児童生徒数の推移を考慮し、効果的かつ効率的な給食の実施体制を構築します。
- 施設整備や運営等、現在抱える課題の解決に努めるとともに、様々な状況の中でも安定した給食の提供を目指します。

2 安全安心な給食を提供します

- 食材の調達において、衛生面や安全性に配慮します。
- 食材の保管、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。
- アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、食物アレルギーに対応するための連携体制や施設整備を推進します。

3 食育と地産地消を推進します

- 栄養バランスのとれたおいしい給食を提供することで、健康増進を図り、子ども達を笑顔にし、食に対する興味関心を育てます。
- 小学校と中学校の各発達段階に応じた食育を実施します。
 - 「小学校」 食の大切さや作り手への感謝の心を育みます。身近で食に触れる機会を大切にし、体験を通じた学びを重視します。
 - 「中学校」 小学校で学んだことを基礎として、各教科学習と連携しながら、より実践的に食と向き合う食育を進めていきます。

○米沢産、置賜産、山形県産の旬な食材を積極的に採り入れ、季節感のある行事食や伝統食を提供することにより、地域の自然や文化、産業等への理解を深め、「郷土の豊かな食」を愛する子どもを育てます。

○調理従事者、生産者、納入業者などの給食に関わる全ての人々への感謝の心を育てます。

4 子ども達を大切にしたい細やかな対応を目指します

○子ども達の教育活動の日程や時間に合わせ給食を提供できるよう努めます。

○リクエストメニューなどを採り入れるとともに、学習したことを生かし、食についての正しい理解、健全な食生活を営むことのできる判断力、望ましい食習慣を育てます。

5 施設設備や労働環境を整備します

○学校給食衛生管理基準、H A C C P の概念に基づく施設整備・運営方法の改善を行い、安全管理や衛生管理の徹底を図ります。

○食材の搬入等には、安全に配慮するよう努めます。

○給食施設を整備する場合は、教育活動に支障が生じないようにします。

○調理師等の体調管理に則した労働環境を整えます。

～米沢市学校給食基本方針の実現にあたって～

(小学校)

食の大切さや作り手への感謝の心を育む食育を目指し、身近で食に触れる機会を大切にして、現在の食物アレルギー対応を継続していくこととし、「自校調理方式」の継続を基本とします。

(中学校)

より実践的かつ発展的に食と向き合う食育を推進し、食物アレルギーにも対応していくため、給食施設を新設します。

将来にわたる効果や効率性も考慮しながら、給食の安定した提供を目指し「共同調理方式」とします。

※「南成中学校」及び「北成中学校」が開校する令和8年度に向けて整備します。