

# 高砂市の学校給食(高砂中学校)

令和6年度 高砂市教育委員会

高砂市の学校給食は学校給食法に基づき実施しています。

## 【学校給食の目標】

- 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。

## 【学校給食の現状】

1 実施回数 年間 160回 (献立立案回数192回)

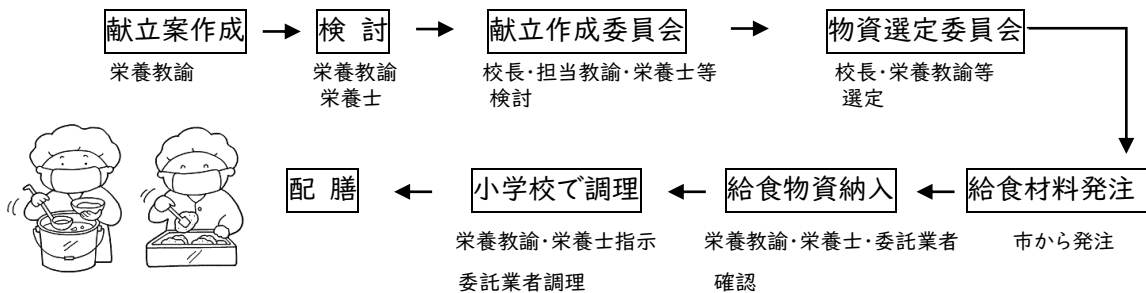
### 2 給食の形態

週5回完全給食 米飯給食 週3.5回

完全給食とは、「パン・牛乳・おかず」又は「ごはん・牛乳・おかず」のことです。

高砂中学校の給食は、高砂小学校の給食室で調理しています。

### 3 給食ができるまで



## 【給食の内容】

### 1 パンについて

防腐剤や着色料などは加えずに、無漂白の小麦粉にスキムミルクを加えています。

コッペパンの他に黒糖パン・フレッシュシュガーパンなどがあります。

麺との組み合わせ時は小型パンになります。

### 2 ごはんについて

地元産の精白米を使用し、炊飯施設で炊きあがった温かいごはんが学校に届けられます。

普通のごはんのほかにはわかめごはん・鮭ごはん・ちらしずし・麦ごはんなどの変わりごはんがあります。変わりごはんには、鉄分やビタミンを多く含む強化米を加えています。

### 3 牛乳について

200mlのパックで市販されている牛乳と同じ成分です。

### 4 おかずについて

材料はできるだけ地元のものを優先し、手作りの味を大切に「安全でおいしい給食」を心がけています。

分量は、小学校3・4年生の1.3倍を原則として提供しています。

## 【アレルギーの対応について】

学校給食における対応は、原則、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」、日本学校保健会の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び兵庫県、高砂市の関係マニュアル等に基づき実施しています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則（文部科学省）を引用し、高砂市では下記のとおり実施しています。

- ・安全性を最優先とする。
- ・医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ・安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ・学校の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

## 【給食費について】

学校給食費は高砂市が徴収・管理（公会計）を行います。

給食費は、1食当たり293円です。月4,400円を口座から引き落とします。

5月から3月まで毎月月末に引き落とします。（3月は精算を行います）

下の③、④については、事前に書類（高砂市学校給食中止申請書等）を提出する必要がありますので、学校にご相談ください。

=給食費の精算対象=

- ① 月途中の転入・転出
- ② 修学旅行などの学年行事による給食中止
- ③ 入院等（事前に申出があり、連続して5食以上の欠食がある）
- ④ アレルギーによる牛乳飲用中止（1食が50円減）