

令和6年度 献立作成のポイント

献立作成方針にもとづき献立作成のポイント、重点項目を示す。

【方針1】栄養のバランスのとれた魅力あるおいしい給食であること	
① 学校給食摂取基準量を確保する。	<ul style="list-style-type: none"> ○月平均で学校給食摂取基準量を満たすように努める。 ○不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、食物繊維）の摂取に努める。 ○過剰摂取になりがちな栄養素（ナトリウム（食塩相当量））の減量に努める。
② 多様な食品の使用に努める。	○いも類、豆類、魚介類、小魚類、藻類、乳類については積極的に使用するよう努める。
③ 児童生徒の嗜好の偏りを少なくするように配慮し、味付け、彩り、調理方法を工夫する。	<ul style="list-style-type: none"> ○「味つけ」「彩り」「調理方法」を多様にする。 ○学校給食残食率、実施報告書の意見を反映し、基本献立の改善を行う。
【方針2】食に関する指導の生きた教材となる給食であること	
④ 広島市が推進する「わ食」の視点から、和食、郷土に伝わる料理や行事食、地場産物を取り入れ、食文化の継承に努める。	<p><和食></p> <p>食育の日（わ食の日） 19日の主食がパンの場合は、日にちを変更する。</p> <p>【自校・センター】一汁二菜（一汁…地場産物の「ちりめんいりこ」を使用し、旬の食材を加えた「ひろしまっこ汁」、二菜…魚（主菜）と副菜を組み合わせた和食）</p> <p>【デリバリー】「だし」を使用した料理</p> <p>伝統的な食品 豆類（大豆、小豆、金時豆、凍り豆腐等）、海藻類（のり、わかめ、昆布等）、野菜類（切干し大根、かんぴょう等）については計画的に使用する。</p> <p><輪食></p> <p>郷土（広島県）に伝わる料理 11回/年</p> <p>行事食 9回程度/年</p> <p>日本の行事食…5月：こどもの日、7月：七夕、9月(10月)：お月見、12月：冬至、1月：正月、2月：節分、3月：ひなまつり</p> <p>学校の行事食…4月：入学進級祝い、2月・3月：卒業祝い</p> <p><環食></p> <p>地場産物 地場産物の日4回/月（地場産物を多く取り入れている日）</p> <p>旬の食材の使用に努める。</p>
⑤ 教科学習等と関連した献立を実施する。	<ul style="list-style-type: none"> ○教科学習等と関連した献立の実施（1回以上/月） 教科関連献立、健康教育(食育)に係る啓発行事、月別テーマ献立、国際理解等
【方針3】十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること	
⑥ 衛生面に十分配慮した献立内容とする。	<ul style="list-style-type: none"> ○「学校給食衛生管理基準」、「広島市学校給食衛生管理マニュアル」による。 ○くだもの（ミニトマトを含む）以外、すべて加熱調理する。 ○食中毒発生の可能性が高い食材の使用を禁止する。 ○作業工程、作業動線に配慮した献立の組み合わせとする。
⑦ 安全に十分配慮した食材を使用する。	<ul style="list-style-type: none"> ○「学校給食用食品の規格・品質表（広島市）」に定める食品を使用する。 ○不必要な食品添加物は使用しない（天然の食材の使用に努める）。 昆布・かつお節・煮干し等によるだし、手作りのルウやドレッシングなど
⑧ 食物アレルギー対応に配慮した献立内容・食材とする。	<ul style="list-style-type: none"> ○食物アレルギー調理除去食の献立 <ul style="list-style-type: none"> 一料理1除去食とし、原因食物（卵、乳、大豆、ゴマ）の主菜・副菜の重複を避ける。 ○使用禁止食材（加工品の原材料を含む） <ul style="list-style-type: none"> そば（日本そば）、ピーナッツ、エビ※、カニ※、マヨネーズ、 キウイフルーツ ※デリバリー給食を除く

○ 献立作成方針並びに献立作成のポイントについて、児童生徒指導資料や家庭啓発資料等に取り入れ指導効果をあげるよう努める。