

献立作成と食品購入

鎌倉市の学校給食は標準献立を基本として実施しています。標準献立の作成にあたっては、市内小学校の栄養士全員による標準献立作成研究会で原案を作成し、標準献立検討委員会において材料・分量・栄養バランス等献立の内容に応じて検討を加え、標準献立として決定します。

この標準献立をもとに各校でさらに創意工夫が加え、給食献立を作成しています。

【献立ができるまで】

標準献立原案作成



標準献立検討委員会



標準献立完成



献立決定

栄養士が栄養・安全性・価格・嗜好・季節感・保護者の意見などを考慮し作成する。

校長・教頭・教諭・栄養士・調理員・教育委員会の各代表で1年間の献立を検討する。

標準献立を基に、学校行事等に合わせ各学校の栄養士が学校毎に献立を作成する。

【献立作成について】

- * 米飯給食を中心に、栄養バランスのよい献立に努めています。
- * 肉よりも魚、家庭で不足しがちな豆・豆製品・海藻を多く取り入れています。
- * 食品の種類を多く取り入れた献立づくりをしています。
- * 和風・洋風、揚げ物・焼き物・煮物・汁物・和え物・炒め物などを取り入れ同じような料理や味が続かないように配慮しています。
- * 鰹節・とりガラ・煮干し・昆布を使ってだしをとっています。また、カレーやシチューのルーやかきあげ・コロッケなども、できるだけ手作りをしています。
- * 物資の価格、施設設備（回転釜、食器など）を考慮しています。
- * 当日に調理し、加熱調理が中心です。
- * 児童の嗜好に配慮しています。行事食なども取り入れています。

【食品購入について】

- * 食品はできるだけ国産品を使用し、地場産の利用に努めています。
- * 食品は遺伝子組み換え食品や、食品添加物が多く使用されている恐れのある加工品を使用せず、安全な食品を選定しています。
- * 定期的に食品の細菌検査（腸管出血性大腸菌 0-157 等）をしています。
- * できるだけ放射性物質の影響のない食品を提供することに努めています。