

学校（幼稚園）給食と食物アレルギーについて

福山市教育委員会
（学校保健課）

学校給食は、成長期にある幼児・児童生徒にバランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るとともに、望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなどのねらいをもって実施しています。

健康なからだをつくるための献立の工夫

- ◆ 多くの食品を使用し、バランスのとれた栄養豊かな献立にしています。
- ◆ 加工食品はなるべく使用せず、手作り給食を心がけています。
- ◆ 昔から食べ続けられている食事(きんぴら・うの花炒りなど)を子どもたちに伝えています。
- ◆ 郷土料理(うずみ・たこめしなど)を取り入れています。
- ◆ 地場産物(くわい・柿・ほうれん草など)を使用しています。
- ◆ かむ力を育てるために、かみかみ献立(いりこ・大豆など)を取り入れています。
- ◆ 幼児・児童生徒が給食に興味や関心を持って、より楽しく食事ができるようにするため、選択メニューを実施しています。

食物アレルギーを有する幼児・児童生徒には食物アレルギー対応食を

- ◆ 食物アレルギーを有する幼児・児童生徒については、教育の一環として、一人ひとりの状況に応じた対応に努めることとし、学校(幼稚園)・保護者等が緊密に連携しながら、アレルギーの原因食品を除去し、できる限り代替食を実施します。
- ◆ 食物アレルギー対応食を必要とする場合は、「食物アレルギー対応食申請書」と「食物アレルギー指示書」を学校(幼稚園)へ提出してください。

食物アレルギー対応食を必要とする場合は、書類等をお渡ししますので、中学校までお申し出ください。