



スマイル



「子どもたちの健やかな成長を願って」



南相馬市教育委員会 TEL 0244-24-5283

「検食という言葉をご存じでしょうか」



学校で給食を提供する際には、必ず事前に責任者が給食をいただき、味・香り・色・温度・異物混入の有無等を確認しています。これを「検食」といいます。各学校では、主に校長がその役割を担っています。校長が早めに給食をいただいているのは、腹が減ったからではなく、子どもたちに安心・安全な給食を提供するためなのです。

わたしも校長時代は検食をしていましたが、苦手な食材が出たときは困りました。もちろん全部食べていました。もし私が食べずに問題をスルーしてしまったら大変なことになります。だから我慢して食べました。(意外とおいしかったです。)安心・安全な給食のため校長も人知れず頑張っていたのです。



南相馬市教育委員会
教育長

伏見 伸一郎

ご入学 ご進級 おめでとうございます

令和8年度の学校給食がスタートしました。調理員・栄養士一同、お子さまの心と体の健康を願って、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供に尽くして参りますので、ご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

学校での食育

学校給食は「教育の一環」として行われます。そして食育は、学校教育活動全体を通して推進していくことがうたわれています。

学校給食では、子ども達が自分の食生活について興味・関心を持ち、自ら考えて健康的な食生活を実践できる力を身につけていくことを目指しています。「食べることは楽しい、食べることは大切」ということ、そして「何をどのくらい、どのように食べれば生涯を通して健康に過ごすことができるのか」ということを伝えていきます。



給食の時間は

「昼食をとる時間」というだけではなく、学級の友人と協力して配膳や後片付けを行うことで協調性を養う場でもあります。市内栄養士が考えた献立を通して、健康的な食事や地産地消、食文化などについて学ぶ「食育の授業時間」としての役割もあります。



ご家庭でも

「食器やはしを並べる」「食べ終わった食器を片付ける」などの簡単なお手伝いができるとう給食当番の練習になります。また、食卓を囲んで給食のことを話題にしてください。買い物と一緒に買った時には、食材を選ぶ際の視点などをぜひたくさん話してあげてください。

今までと変わりのない点

アレルギーをもつ児童について、各学校で保護者や主治医と連携を図りながら対応します。給食では完全除去食とし、アレルギーの原因となる食材の入ったおかずは提供しません。完全除去食による栄養の偏りを考慮し、代わりのおかずを持参していただく一部弁当持参か、完全弁当持参という場合があります。

医師に「学校生活管理指導表」の必要事項を記入していただき、学校へ提出してください。それをもとにアレルギー対応を行います。

なお、提出された「学校生活管理指導表」をもとに、完全弁当持参・一部弁当持参の児童生徒の保護者に対して助成金を交付いたします。ただし、飲用牛乳については、助成は行いません。

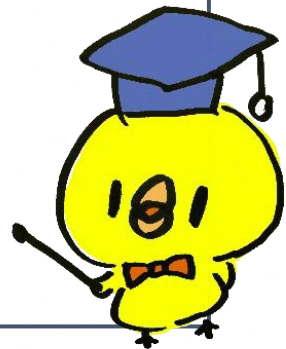
※「学校生活管理指導表」は一年に一回の提出をお願いしています。

拡充した点

令和8年度よりアレルギーをもつ児童だけでなく、「食事管理を要する疾病等」により給食が喫食できない児童生徒も助成の対象に入ります。

これまで、摂食障がいや感覚処理障がい(感覚過敏、嗅覚過敏)等が原因で、給食を食べられない児童生徒は完全弁当や一部弁当持参等の対応を行っていましたが、令和7年度までのアレルギー対応助成事業では対象外でした。しかし、医療的な事情で食べられない児童生徒も支援することができるよう令和8年度より事業を拡充しました。

市内小中学校全ての児童生徒に対し、病気や障がいの種類に関わらず等しく経済支援を行いますのでよろしくお願いします。



給食で使用している米は、「南相馬市産こしひかり」です。食材については事前検査を行い、産地にかかわらず安全性が確認された物資を使用しています。また、農政課や青果市場、市内の生産者と連携して、南相馬市産の新鮮な食材を使用していきます。

南相馬市の「安全な学校給食の提供」の取り組み



南相馬市では、安全な給食提供に努めています。本年度も給食の使用前に安全性を確認するために、全品検査(入口検査)を実施し安全性が確認できた食材のみを使用しています。さらに、子どもたちが食べた給食一食分の丸ごと検査(出口検査)も実施しています。その結果については、市のホームページに掲載しています。また、“学校給食おすすめレシピ”も掲載していますので、合わせてご覧ください。

「学校給食まるごと検査事業南相馬市」で検索していただくと、市の取り組みを詳しく見ることができます。

学校給食まるごと検査
QRコード→



“学校給食おすすめレシピ”は、教育委員会ポータルサイトに掲載されています。

給食で使用している食材の生産地(4/7~4/10使用食材)

食材名	生産地	食材名	生産地	食材名	生産地
キャベツ	南相馬市	ねぎ	南相馬市	グリーンカールレタス	南相馬市
きゅうり	南相馬市	もやし	相馬市	にら	新地町
白菜	茨城県	じゃがいも	北海道	にんじん	徳島県