

私達はこんな学校給食をめざします

豊かな学校給食の実現と子ども達の未来へ

1. 地域の生産者と連帯し作り手の顔がみえる食材（野菜等）の使用に努めます。
2. 食品は、できるだけ農薬・食品添加物・遺伝子組み換え食品を使っていない食品を使用します。
3. 給食のだし（豚骨・鶏ガラ・昆布・かつお・いりこ等）は、天然のだしを使用し、化学調味料は一切使用しません。
4. 日本の伝統食・沖縄の郷土食・行事食を伝え、子供達が豊かな食文化を身につけられるようめざします。
5. 世界各国の料理を取り入れ、国際交流への興味と関心をもたせ、国際社会の学びに役立てます。
6. 安全衛生面に、細心の注意を払いながら食中毒防止に努め、安全でおいしい給食を提供します。
7. 給食食器は、安全性を疑われるものに対しては調査し、体にとって危険と判断されるものについては、迅速な対応と安全性の確保に努めます。
8. 職員の休憩時間は臨機応変に対応し、子供達に温かい物は温かく、冷たい物は冷たく、出来たての食事を提供します。
9. 定期的に父母と語り合う場（試食会等）を学校毎に開催し、子供達や親も参加できる学校給食をめざします。
10. 子供達への食指道をいっそう発展させるとともに、家庭への「給食だより」の発行を増やし、調理場と心のかよう学校給食をめざします。
11. 三期期間中（夏休み等）、時間外も含め、学校や公民館等を利用し、地域みなさんに各種講習会（料理講習会等）を積極的行います。
12. 栄養士や調理員が職能を生かし、専門性を高め、より豊かな学校給食を実現できるように、専門実務研修を充実させます。