

三木町における献立作成、食材の調達について

- a. 学校給食の献立（アレルギー対応食を含む。）については、町が案を作成する。
- b. 献立は、1 献立、副食 3 品（アレルギー対応食は最大 4 品目）を前提とし、①主食（米飯、パン、麺）、②牛乳、③主菜（焼物、揚げ物、炒め物、煮物から 1 品）、④副菜（和え物、煮物、汁物から 2 品）とする。
※デザート等（果物、ゼリー）追加の場合あり。
- c. 町が別途発注するパン、牛乳（以下「直接搬入品」という。）は、直接配送とする。デザート・果物や、ジャム、ソース類は新学校給食センターから配送する。
- d. アレルギー対応食は、30 食／日とする。「除去食」を基本とし、「代替食」についても調理を行う。配送・配膳については、誤配食・誤配送を防止するため、個別の食器セットを個人ごとの専用容器にて配送する。
- e. 対応するアレルゲンは、協議等を行ったうえ、町が別に定める。
- f. 三木町では、三木町内産の青果物（アスパラ、たまねぎ、なす、オクラ、きゅうり、ブロッコリー、ミニとうがん、なばな、しいたけ、ズッキーニ、いちご等）や黒豆及び黒豆製品（黒豆豆腐、黒豆みそ、はじき黒豆）等を使用したり、それらを使用した手作り料理を献立に取り入れたりしている。（資料 1 5. 1－1 参照。）
- g. 児童の食に関する自己管理能力を育成することを目的として、選択できる献立（バイキング給食）を各校で実施している。（資料 1 5. 1－2 参照）