

安全

より高い衛生管理基準に沿った調理により、食の安全を第一とした学校給食を提供する。また、各種感染症や異物混入など、食の安全性を脅かす状況に対応できる体制づくりを行う。

▶ 江別市の取り組み（在り方）

- ・ 学校給食衛生管理基準等に基づいた施設・設備の整備のほか、食品の取扱いや調理作業における、**衛生管理体制を徹底**する。
- ・ **安定した調理体制**（施設・設備、調理従事者等）を確保する。
- ・ **災害や食中毒等のリスクに対応**できる体制を構築する。
- ・ 内部環境（現場の声）や外部環境（委託業者、地元生産者）等と相互に連携しながら、**運営体制を強化**していく。



現場や地元生産者等の声は、江別市特有の、江別市にしかないものである。

安心

給食に地産地消の旬の食材を使い、地元地域の食、食文化を土台にした上で、適切な栄養の摂取による健康の維持増進を図る。

▶ 江別市の取り組み（在り方）

- ・ **学校給食摂取基準を満たし**、児童及び生徒の心身の健全な発達に資する給食を提供する。
- ・ **食物アレルギー対応**が考慮された給食を提供する。
- ・ **地場産食材**等の質にこだわった食材を活用する。
- ・ **児童生徒・保護者・地域とのつながり**を深めながら、**食育**を推進する。
- ・ 内部環境（現場の声）や外部環境（委託業者、地元生産者）等と相互に連携しながら、**運営体制を強化**していく。



現場や地元生産者等の声は、江別市特有の、江別市にしかないものである。