

用語の説明

注1：単独調理場方式

それぞれの学校の調理場で給食を作ること。自校方式ともいう。

注2：共同調理場方式

共同調理場で複数の学校の給食を一括して調理し、各学校まで配送すること。センター方式ともいう。

注3：地産地消

「地域生産地域消費」「地元生産地元消費」などの略。

その地域で作られた農作物・水産物を、その地域で消費すること。また、その考え方や運動。

注4：ドライシステム

床からの跳ね水の混入による食材の細菌汚染や高温多湿な環境下での細菌増殖を抑えるために、調理場の床に水やお湯を流さず、乾いた状態で使用するよう工夫された施設。衛生管理面の向上や作業環境の改善を図る目的で導入。

注5：食育基本法

食育基本法では、「食育」を「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」とし、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができることとしている。

注6：セレクト給食

複数のコースから、食べたい献立を選んで予約しておく給食。自分の好みの料理を中心とした栄養バランスの取れた食事の内容に興味・関心が持てるようにすることがねらい。

注7：リクエスト給食

献立の希望をアンケートなどで募り、それを提供するもの。食べたいものをリクエストすると同時に1食分の食事の組み合わせにも関心を持ってもらうことがねらい。

注8：バイキング給食

並べられた色々な料理から、好きなものをもって食べる給食。好きなものだけとって食べるのではなく、苦手なものも少しは食べてみるよう指導し、栄養バランスを考えさせるのがねらい。

注9：ドライ運用

ドライ方式の器具を使用し、床に水をこぼさない工夫をして運用すること。

注10：親子方式

学校内の敷地に調理場を持つ学校（親）が、調理場を持たない学校（子）の給食も調理する方法。一般的に距離の近い学校同士で行われる。