

中学校給食 について



逗子市教育委員会



逗子市食育推進キャラクター

しらわかちゃん

逗子市中学校給食の特色

1. 完全給食の提供

逗子市立中学校では、主食・副食・汁物・牛乳が揃った完全給食を提供しています。毎月の献立は、学校を通して各家庭へ配付します。

2. 栄養バランスを考えた献立

献立は、学校給食法が定める学校給食実施基準に基づき作成します。日本の食文化である和食をベースとし、「まごわ(は)やさしいこ※」を合い言葉に、子どもたちの健やかな成長を支えます。

※ま(豆)ご(ごま)わ(わかめ・海藻類)や(野菜)さ(魚)し(椎茸・キノコ類)い(芋)こ(米)

学校給食摂取基準（令和5年度現在）

I栄養素	たんぱく質		脂質		ナトリウム	カルシウム
830kcal	摂取I栄養素-全体の 13~20%		摂取I栄養素-全体の 20~30%		(食塩相当量) 2.5g未満	450mg
Ⅱ栄養素	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
120mg	4.5mg	300μgRAE	0.5mg	0.6mg	35mg	7.0g以上

3. 食材の選定について

中学校給食に使用する食材は、それぞれの納入業者から安全・安心な食材を購入しています。魚については、四国や北海道などの漁港で水揚げされた鮮度のよい魚を急速冷凍し、産地直送で使用します。パン及び牛乳は、(公)神奈川県学校給食会において定められた事業者より納品しています。

4. 安全・安心への取り組み

衛生管理及び安全管理を徹底し、食中毒等の事故を防止します。

衛生管理の徹底：厨房のドライシステム・洗浄の徹底（3回の洗浄）・加熱調理・作業工程表及び導線図等の確認を行います。

温度管理：納品食材・調理中・冷蔵設備等の温度管理を行います。

給食調理従事者：手洗いの徹底・健康観察・細菌検査・身だしなみを整えます。

5. 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

学校における食育の生きた教材として学校給食を活用するため、旬の食材や地場産物の活用、行事献立などを取り入れ、給食を通じて様々な食品や料理に親しめるように献立を作成しています。その日に提供する給食を題材としたおたより「給食室からこんにちは！」を毎日発行し、クラス配付しています。

提供までの流れ

1. 厨房での調理

- ① 納品された食材の状態や温度等に問題がないか確認します。
- ② 衛生管理を徹底し、加熱調理を行います。
- ③ 温度や湿度が管理された部屋で配缶します。

2. トラックによる配送

- ① 給食専用トラックで学校へ配送します。
- ② 給食は冷めないように保温食缶に入れ、温かい状態で提供します。

3. 学校での準備

- ① 配膳室では、配送された牛乳や各クラスの給食を配膳員が受け取り、衛生管理や温度管理を行います。
- ② 生徒が配膳室で給食を受け取り、教室に戻って配膳した後、喫食します。
- ③ 給食を食べ終わったら、食缶及び食器を配膳室に返却します。
- ④ 配膳員は、食缶及び食器をトラックへ積み込み、厨房へ返却します。
- ⑤ 食缶及び食器は、洗浄、乾燥、殺菌後、翌日の盛り付け時間まで衛生的に保管されます。

給食費について

1. 給食食材費について

1食335円（令和5年度現在）が保護者負担となります。給食の調理や配送にかかる経費は、逗子市が負担します。

2. 支払方法について

- ① 口座引き落としとなります。口座登録のための用紙は、後日各小学校を通して配付します。
- ② 毎月20日※に1か月分の給食費（5,800円）と口座振替手数料（105円）の合計5,905円（令和5年度現在）を引き落とします。年間11回の引き落としとなり、3月の引き落としはありません。詳細は、4月以降にお知らせします。※20日が土日祝日の場合は後ろ倒し

3. 返金について

体調不良等での欠席や、台風・大雪などによる休校の場合、給食材料を購入し準備を行っていることから返金できません。転出や長期欠席等の方については、手続きのうえ給食費を返還しています。詳しくはお問い合わせください。

食物アレルギー等への対応

1. 食物アレルギー等への対応

【対応食品】

乳、卵、小麦、えび、かにの5品目。

【提供方法】

対応食品を除いた除去食を提供します。除去対応が困難なメニューの場合、家庭から弁当を持参していただく場合があります。

【手続き】

必要書類を教育委員会へ提出します。医療機関への受診が必要です。

★2か月に一度程度、学校でアレルギー対応委員会を開催します。会議は、保護者、管理職、担任、養護教諭、教育委員会栄養士等で構成します。

★重度の食物アレルギー等のため、除去食の提供では対応が困難な場合は、手続きのうえ、家庭から弁当を持参していただく場合があります。

1. 食物アレルギー等による給食費の調整について

① 乳糖不耐症等により飲用牛乳を喫食しない場合、1食290円（令和5年度現在）になります。ただしこの場合、牛乳以外の飲料（発酵乳、オレンジジュース、ヨーグルト等）の提供もできませんのでご了承ください。

② 弁当の持参がある場合は、喫食数に併せて給食費を精算し、返金します。

中学校給食Q & A



Q 口座の引き落としができなかった場合は？

A 学校を通し、通知と払込票をお渡ししますので、コンビニエンスストア等でお支払いください。

Q 口座から引き落としがあり、残高はあるのですが、払込票が届きました。

A 給食費は「DF.キョウシヨクヒ」名義で毎月20日に5,905円引き落とします。学校の教材費等の引き落としとは別になりますので、ご確認をお願いいたします。

Q 食物アレルギーがあるのですが、どうしたらいいですか。

A 教育委員会（学校教育課）栄養士へご連絡ください。状況を確認し、必要書類等をお渡しいたします。
（医療機関へ受診のうえ、入学時に書類をご提出いただきますので、余裕をもってご対応ください。）

発行：令和5年12月

逗子市教育委員会学校教育課

TEL 046(873)1111（代）

Email gakkou@city.zushi.lg.jp