中学校給食について

八尾市教育委員会

令和５年９月より八尾市立の全中学校において、全員給食を実施しています。
小学校給食に引き続き、成長期にある子どもたちの健やかな成長に寄与し、生活の楽しみの一つとなるような、安全でおいしい給食をめざしてまいります。

給食の内容

牛乳

200ml 入りの紙パックで提供します。成長期の子どもたちに必要なカルシウムの摂取ができます。

主食

米飯(一人220g)を提供します。
保温され、個別の容器に入っています。

副食

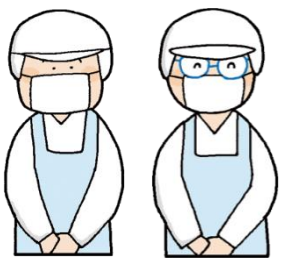
温かいおかずは個別のランチボックスに入っています。調理委託会社から配送されたものを校内の配膳室で再加熱します。
3～4種類のおかずが入っています。

汁物や冷菜は、学級別に保温・保冷性の高い食缶に入れて提供し、教室で給食当番が配食します。
汁物・冷菜の代わりに個包装のデザートの提供となる日もあります。

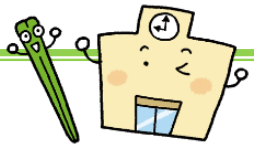
※給食の食材は、安全で品質がよいか等、八尾市中学校給食用物資規格基準に適合していることを、教育委員会の栄養士が確認のうえ、調理委託業者が調達します。

調理配膳業務委託業者

- 「八尾市立中学校給食調理配膳等業務委託事業者選定委員会」において2社の民間調理業者を選定しました。委託事業者は、「八尾市立中学校給食衛生管理基準」等に基づいて安全・確実、衛生的に業務を実施します。
- 八尾市立中学校15校を2グループに分け、給食調理・運搬を分担されます。
- 市の栄養士が作成した献立を調理するので、中学校すべて同じ給食内容です。
- 委託事業者の調理場は、他自治体の学校の給食調理も行っており、八尾市立中学校給食調理のための専用施設ではありません。



学校給食の目標



成長に必要な栄養をとり、健康な体をつくろう

国や地域に伝わる食文化に関心を持とう

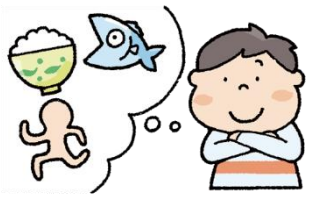
マナーを守り、助け合って楽しく食べよう

食事の大切さを知り、正しい食べ方を身につけよう

食に関わる人たちへ感謝の気持ちを持とう

食を通して社会の仕組みを知ろう

自然が育む命の恵みに感謝する心を持とう



学校給食は単なる昼ごはんではなく、食育に活かす教材の役割もあります。そのため、旬の食材、八尾市の地場野菜や、郷土料理や行事食、世界のさまざまな料理を　献立に取り入れています。

えだまめ

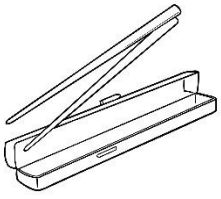
若ごぼう

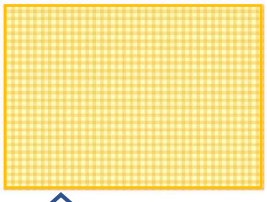
【お月見献立】

【お正月献立】

持ち物

<u>おはし・スプーン・ナフキン</u>を家庭から、ご持参ください。
（スプーンを持参していただきたい日は、献立表にスプーンマークをつけてお知らせします。）





スプーンマーク

ナフキンは、勉強と食事時間の区別をするため、また、ランチボックスの蓋から水滴が落ちることがあるので、机を汚さないために使用します。

<u>給食当番</u>

給食当番に当たっている日には、エプロン・三角巾・マスクをご持参ください。

※家庭用のエプロンやバンダナ等でも構いません。

食物アレルギー対応

・医師の診断に基づき、対応を行います。

・7品目(卵・乳・えび・いか・たこ・かに・貝)のすべてを除去した対応食(副食)を毎日提供します。

・7品目以外のアレルギーがある方には、原因食品の使用状況をお知らせし、原因食品を含む副食を提供いたしません。(代わりの副食をご持参ください。)

・重篤なアレルギーがある場合や、原因食品が多数ある場合等は、安全を最優先とし、給食の提供はいたしません。(代わりの弁当をご持参ください。)

対応食は通常食と異なる食器(名前付き)で提供します。

栄養価等に配慮し、適宜代替食品を使用します。

学校給食摂取基準

文部科学省が定める学校給食使用摂取基準に基づき、給食の献立を作成しています。成長期の中学生にとって必要なカルシウムは食事摂取基準の50%を摂取できるようにしています。その他の栄養素においても、1日の摂取基準の1/3を満たす下記の数値を基準に献立を作成しております。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
								A	B1	B2	C	
学校給食摂取基準	830kcal	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	2.5g未満	450mg	120mg	4.5mg	300μgRAE	0.50mg	0.60mg	35mg	7.0g

給 食 費

保護者の皆様が負担される学校給食費はすべて食材費に充当いたします。その他、学校給食の運営に必要な経費は市が負担します。

種別	月額	1食あたり
主食・副食・牛乳	5,200円	360円
主食・副食	4,200円	290円
牛乳	1,000円	70円

給食のながれ

【調　理】市の栄養士が作成した献立に基づき、委託業者の調理施設にて、給食を調理します。

【配　送】委託業者が各校の配膳室へ配送します。

【準　備】委託業者の配膳員が各校の配膳室で、ランチボックスのおかずを再加熱します。各学級のクラスワゴンに給食を準備します。

【給　食】給食当番が教室まで給食を運び、配食します。当番以外の生徒は、当番が配食した給食を配膳します。

【片付け】食器やランチボックス、ごみをクラスワゴンにまとめ、配膳室へ返します。

【回　収】配膳室に返ってきたものを委託業者が回収し、洗浄・消毒をします。

Q&A 中学校給食に関するご質問と回答

Q おかずやごはんを増やせますか？

A ごはんは学級人数の 1 割分のおかわり用ごはんがあります。ランチボックスのおかずは全員一律の量ですが、食缶のおかずは学級で配食しますので余った場合はおかわりとなります。また、欠席者がおり給食が余った場合は、希望する生徒に分配します。

Q おかずやごはんを減らせますか？完食しなければいけませんか？

A 給食は成長期にある中学生の活動・発育のための栄養量となっているため、提供した給食は残さず食べていただくことが望ましいですが、個人差や体調等に合わせて食べきれない場合は残していただいても結構です。

Q ふりかけや、他のおかずを持参してもいいですか？

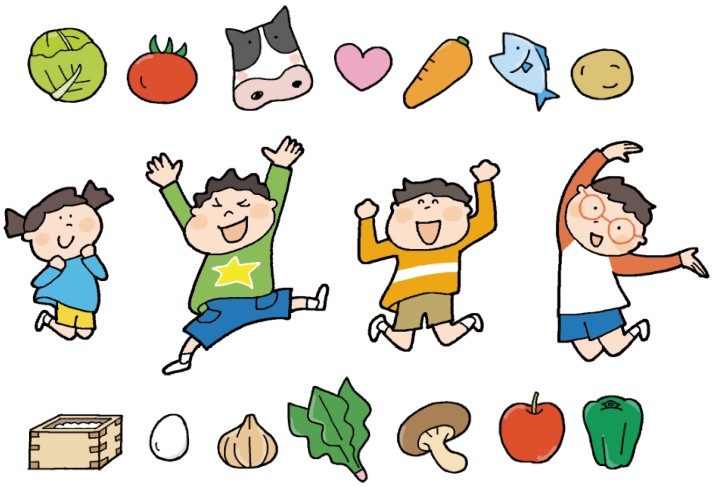
A 学校給食は学校給食摂取基準に基づき、中学生に望ましい栄養バランスで、ごはんに合うよう味付けにも配慮して献立を作成しています。食物アレルギー対応で弁当持参の生徒以外は、ふりかけや他のおかず等はご持参されないようにお願いいたします。

Q 入院などによって長期欠席する場合、給食を止められますか？

A 長期欠席される場合は、学校へお申し出ください。なお、ご連絡をいただいてから提供中止までには数日かかりますので、ご了承のうえお早めにお申し出ください。

Q 牛乳は必ず1本飲まないといけませんか？

A 牛乳には成長期にある中学生に積極的に摂取していただきたいカルシウムやたんぱく質等が豊富に含まれているため、食物アレルギーや医師の診断により牛乳を飲めない場合を除き、できる限り飲んでいただくことが望ましいです。ただし、体調等の理由により飲みきれない場合は残していただいても結構です。



イラスト出典：「家庭とつながる！新食育ブック」①～④
監修：小川　万紀子　㈱少年写真出版社刊

八尾市教育委員会　学務給食課
TEL　072(924)9373
FAX 072(924)3952