

中学校給食 Q & A

- Q. 食物アレルギー対応について、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）の「除去食」を提供する対応以外は、どのような対応をしてもらえるのでしょうか。
- A. 対応方法については、医師の診断をもとに、各中学校で個別面談のうえ決定します。7品目の除去食での対応が困難な場合は、家庭からのお弁当の持参など個別に対応していただくことになります。
- Q. 給食時間はどのくらいあるのでしょうか。
- A. 給食時間は、食事（喫食）時間の20分程度と準備・片付け合わせて35分～40分程度の給食時間を設定しています。
- Q. 量が足りない場合、お弁当を持たせてよいのでしょうか。
- A. おにぎりや弁当の持参については、集団生活の場である学校における衛生管理上の課題などもあり、認めていません。ただし、アレルギーなどの理由による弁当対応は除きます。
- Q. 牛乳は全員が飲むのでしょうか。
- A. 牛乳は成長期には欠かせないカルシウムを含む大切な栄養源なので、アレルギーなどのやむを得ない場合を除き全員が牛乳を飲みます。
- Q. 学校を欠席した場合や、台風などにより休校の場合には、給食費は返金されるのでしょうか。
- A. 日々の欠席や通級指導教室への通級及び休校などに係る減額や返金はありません。ただし、年度途中での転出入や長期欠席などの場合は、月単位で給食費の調整を行います。

教育委員会からのお願い

- ・献立表を確認して、その日に使う箸やスプーンなどを忘れずに持参してください。
- ・給食当番の生徒はマスクを忘れずに持参し、当番が終わったらエプロン・帽子を持ち帰り洗濯とアイロンがけをして、次の当番に引き継いでください。
- ・学校給食は、家庭で食べる朝食、夕食を含めて1日3回の食事のうち1回です。成長期にある子どもたちにとって、バランスよく栄養をとることが大切です。生涯にわたって健康に生きていくため、「早寝・早起き・朝ごはん」を合言葉として、家庭における食育の取組も進めていただくようお願いいたします。

川崎市の中学校給食

～ みんなで創る『健康給食』～



Colors, Future!

川崎市

川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室

電話 044-200-2763 メールアドレス 88kyusyoku@city.kawasaki.jp

HPアドレス <http://www.city.kawasaki.jp/880/category/9-11-0-0-0-0-0-0-0-0.html>

川崎市教育委員会

2018年11月

学校給食の目的

成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、学校給食摂取基準等に基づく栄養バランスのとれた食事を学校給食として提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることを目的としています。また、給食の準備や後片付けなどの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることを目指します。さらに、給食を生きた教材として活用することにより、食に関する指導を効果的に進めていきます。

給食内容

■対象 全学年・全員喫食（選択制ではありません）

■給食内容 ごはんやパンなどの「主食」と、肉・魚・野菜などの「おかず」、そして「牛乳」の3つを基本とした「完全給食」になります。献立は、文部科学省が示す「学校給食摂取基準」に基づいて、市の栄養士が作成します。また、アレルギー情報やエネルギー（kcal）が記載された献立表を配布します。

〔参考〕生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

エネルギー (kcal)	ナトリウム (食塩相当量)(g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
830	2.5未満	450	4	300	0.5	0.6	30	6.5以上
たんぱく質 (%)				脂質 (%)				
学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%				学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%				

■食 材 国産品を基本に、安全・安心・良質な食材を確保します。また、可能な限り市内産・県内産を使用し、地産地消に配慮します。

調理方式

自校方式 犬蔵、中野島
 小中合築校方式 東橘、はるひ野
 センター方式 南部学校給食センター（配送対象校 22校）
 大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高校附属、南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生
 中部学校給食センター（配送対象校 14校）
 日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田
 北部学校給食センター（配送対象校 12校）
 枅形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥

給食費 (平成31年度)

学 年	給食費	月割額
1・2年	52,800円	4,800円
3年	50,600円	4,600円

※年間給食実施回数に応じた給食費を設定しています。

食物アレルギー対応

医師の診断をもとに、原材料等の詳細な情報提供や、特定原材料7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）の「除去食」を提供する対応（個別容器（右写真）で提供）を行います。なお、中学校給食では、えび、かに、落花生、そばは使用しません。



中学校給食のコンセプト

中学校給食の目指す姿…みんなで創る「健康給食」

①とにかく「美味しい」中学校給食

【重点取組項目】

- 「国産食材」にこだわる「主要食材（米、肉、野菜など）国産率100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

献立は、市の栄養士が旬の食材を活用しながら作成します

②自然と「健康」になる中学校給食

【重点取組項目】

- 年間を通した1食平均で「国産野菜125g」が摂れる
- 米飯給食90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン（ご飯盛り付けラインの表示）など

文部科学省標準は117g

③みんなが「大好きな」中学校給食

- 人気ランキングを定期的に募集して、献立に反映
- 生徒と保護者からレシピを募集して、優秀作品は給食献立に採用など

みんなで創る「健康給食」

献立例：ごはん、とり肉の揚げあえ、三色ナムル、「かわさきそだち」の野菜スープ、いちご、牛乳

主に体の調子を整え、ほかの栄養素のはたらきを補助する『ビタミン』『ミネラル』『食物繊維』を多く含む【野菜、海藻、きのこなど】

主にエネルギーのもとになる『炭水化物』を多く含む【ごはん、パン、麺など】

主に筋肉や皮膚、爪など体をつくるもとになる『たんぱく質』を多く含む【肉、魚、卵、大豆など】

歯や骨の成長に必要な『カルシウム』を多く含む【牛乳、チーズ、ヨーグルトなど】

主食、主菜、副菜で足りない栄養素を補う

栄養バランスや成長期の体づくりのことを考えて献立を作成しています

給食費について

- ・本市では、食材費を「給食費」として保護者の皆様にご負担いただいています。人件費・光熱水費等は含まれていません。なお、給食費は年額制です。分割払いにより、他の学校徴収金と同様に口座振替により集金します。子どもたちへ、おいしく、栄養バランスの良い給食を提供するために、期日までの給食費のお支払にご協力をお願いします。
- ・給食費は、生活保護や就学援助の対象費目です。詳しくは学校へお問い合わせください。