

●問い合わせ●
秦野市学校教育課 学校給食担当
電話 0463-86-6525 (直通)

2021年

12月1日 スタート

中学校での「完全給食」

本市では、四季折々の「旬」の特産物を生かした「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ秦野らしい給食」を実現することで、「育ち盛りの生徒の心身ともに健全な育成」を図るとともに、「子育て支援策の充実」につなげることを目的としています。現在、小学校では、主食、副食、牛乳の揃った「完全給食」を実施しています。中学校は、家庭からの弁当を基本とする「牛乳給食」を行っていますが、本年12月からは中学校でも「完全給食」を開始します。



「牛乳給食」

主食やおかずは各自持参



「完全給食」

主食(ごはん・パン・麺等)、
副食(おかず)、牛乳を提供

小学校給食との違いは？

中学校給食は、市内1か所の共同調理場(旧水道局庁舎跡地)で調理して各校に配送する「センター方式」となります。

「センター方式」の中学校給食も小学校の「自校方式」と同様に、市の栄養士が献立を作成して専門調理員が調理します。

また、配膳は「食器・食缶方式」とし、生徒全員で食べる給食となるため、小学校給食と同様の効果が期待できます。



給食は冷めてしまわないの？

給食センターで調理した給食は、保温性・保冷性に優れた食缶で配送するため、ご飯やスープなど温かいものは温かいまま、あえ物など冷たいものは冷たいまま、適温で届けることができます。



「食缶」のイメージ

衛生管理はだいじょうぶ？

給食センターは、最新の設備を備えた高い水準の衛生管理を行います。また、給食センターから中学校への配送は、給食専用のコンテナを使用することで、異物混入のリスクをなくして安全・安心に温かい給食を届けることができます。



「コンテナ」のイメージ

学校給食が届くまで

学校給食センターは朝早くから稼働し、給食が始まる時間に合わせて調理や配缶を行い、各校へ配送します。

1 検収 7:00 頃～

納品された食材について、新鮮で異物の混入はないかなどをひとつずつ丁寧に確認します。



2 調理 8:30 頃～

徹底した衛生管理のもとで調理を行います。出来上がった給食を適温のまま届けられるよう保温や急速冷却を行います。



3 配缶 10:30 頃～

出来上がった給食の味、香り、温度を確認し、異物が混入していないことを丁寧にチェックします。確認後、分量を量りながらクラスごとに配缶します。



4 配送 11:00 頃～

給食はコンテナに収め、配送専用車両で各校に届けます。学校に到着すると、配送員がコンテナを教室の近くまで運びます。



皆で協力して配膳し、楽しく食べよう！



3つの取り組み

子どもたちの心身ともに健やかな成長と、将来にわたる健康的な食生活のために、保護者・学校及び行政が連携し、学校給食を生きた教材としながら様々な取り組みを進めます。

季節や行事に合わせ、嫌いなものでも食べられる献立！

旬のものを積極的に取り入れた季節感のある献立、学校や地域の行事に合わせた献立を提供します。また、栄養学の専門家の意見、生徒や保護者の皆さんからの提案も積極的に取り入れます。

「中学校給食」のイメージ



アレルギーがあっても一緒に食べられる給食！

食物アレルギーを持つ生徒には、特定原材料の7品目を除去した食物アレルギー対応食を提供します。また、一人ひとりに確実に届けることで、安心して給食を楽しめるようにします。



食育や地産地消への取り組み！

地元の新鮮な食材を積極的に取り入れます。また、給食だよりの発行や食育イベントを実施し、地場産物などへの理解を深め、地産地消を推進します。



牛乳の飲用について



中学生期は筋肉量や骨量、血液量などが急激に増え、身長や体重も増加する時期です。生涯にわたり丈夫な体を維持するためには、この時期に食事や運動で、しっかり骨量を増やしておく必要があります。カルシウムが不足すると、体内でカルシウムを補おうと、骨や歯からカルシウムが溶け出し、生活習慣病や老化現象を引き起こすことがわかっています。

学校給食における牛乳は、「飲み物」としてだけでなく、カルシウムを豊富に含む食品として、1食当たりのカロリー計算に含まれており、牛乳1本(200ml)で、1日に必要なカルシウム摂取量の約1/4が摂取できるようになっています。

現在、各中学校での飲用状況には開きがありますが、原則飲用することとなっていますので、「完全給食」の実施に向けて、「牛乳給食」への理解を深めていただくとともに、丈夫な体作りのため牛乳の飲用をお願いします。

カルシウム 227mg

脂質 7.8g

ビタミンA 80μg



タンパク質 6.8g

ビタミンB12 0.6μ

ビタミンB2 0.31mg

牛乳1本(200ml)に含まれる栄養素

編集後記：次回は、食物アレルギー対応や給食費の徴収方法等についてお知らせします。給食開始までのスケジュールや手続きについても順次お知らせしていきます。

