

# 中学校給食の御案内

## 献立名

鮭雑穀ピラフ  
チーズコロッケ  
根菜の煮物  
押し麦のスープ



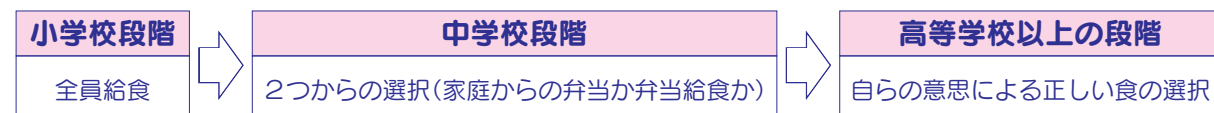
※牛乳は、申込みにかかわらず、全生徒を対象としています。

## 春日市中学校給食の特長

### ○ 選択制

家庭からの弁当持参と弁当給食とを選択できる「**選択制**」です。

☆食に対する自己管理能力(栄養バランスの良いものや自分の健康状態に合わせた量などを選択する能力)を発達段階に応じて育成します。



☆保護者・生徒がつくる弁当の良さも生かします。

### ○ 申込みは1か月単位

栄養バランスのとれた食事を**継続的に**とることで、望ましい食習慣の形成を図るため、給食は「**1か月単位**」で実施しています。

### ○ 配膳は弁当箱形式

短時間で衛生的に配膳を行うため、給食は「**弁当箱形式**」です。  
温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供しています。



みんなで春をつくらう

春日市教育委員会 教務課

TEL : 092-584-1111(代表)

<http://www.city.kasuga.fukuoka.jp>

(令和3年1月発行)

# 歩み



中学校給食はどのようにして始まったのかな…

平成11年 給食に関する意識調査の実施  
(対象者:生徒、保護者、教師と一般市民)

平成12年 **春日市中学校給食問題審議会**の開催

平成13年 審議会からの答申

**中学校給食実施検討委員会**の開催

平成14年 委員会からの実施方法の報告

報告書を受けてアンケートの実施

(対象者:生徒と保護者)

平成15年5月12日

**選択制の中学校給食の開始**



## 中学校給食実施に向けた検討内容

「給食施設設置とその費用」「保護者のニーズ」「アンケート調査結果」などをもとに実施可能な中学校給食の在り方が総合的に4年間をかけて検討された。

大事にしたのは次の2点

①生徒が生涯にわたって健康で充実した生活を送るために、栄養バランスのとれた食事を提供し、食生活の基礎・基本を養い、**望ましい食習慣**を身につけさせ、さらに**豊かな人間関係の育成**という食に関する「総合的な」指導を行うこと。

②**家庭からの弁当のよさを生かし**、生徒、保護者の**多様なニーズ**及び**早期の給食実施**に対する要望に応えること。

4年間の検討結果として



審議会答申を尊重しながら、早期に実現可能な形態として、**家庭からの弁当持参と弁当給食とを選択できる「選択制」による中学校給食**が提案され、現在の中学校給食が始まりました。



審議会や検討委員会で  
しっかり考えられて、  
弁当給食が始まったのね！

# 目標

## 1. 「食」に係る自己管理能力を育成します。

生徒たちが個人差や生活環境に応じて食事の選択が可能な給食を実施し、自己選択・自己決定する機会を与えることによって、将来に向けて自己の食習慣の形成や栄養管理などの「食」に関わる自己管理能力の育成を図る。

## 2. 豊かな人間関係を育成します。

会食を通して食事のマナーを身に付け、楽しい雰囲気づくりに努めることで、給食の時間を他者との豊かな人間関係を築く場として活用し、好ましい人間関係の育成を図る。

春日市の学校給食は学校給食法(学校給食の目的や目標等)に基づき、学校教育活動の一環として位置付けられているのね。

単にお昼ご飯を食べるということではなく、指導の目標がある「食育」なのね。



## 実施方針

- ① 安全で安心して食べられる給食とする。
- ② 栄養のバランスがとれた給食を実施する。
- ③ 給食の時間は、食に関する「総合的な」指導を行う場として位置付ける。
- ④ 家庭からの弁当との「選択制」とする。
- ⑤ 調理方法については「校外調理委託方式」とし実施する。
- ⑥ 配膳の形態については「弁当箱形式」とする。

※ アレルギー対応の給食は実施していません。

# 給食の内容

1日だけではなく、1か月間継続して栄養バランスを考えて食べることが大切なんだね！



## 1. 献立作成

教育委員会の栄養士が学校給食法に基づき、栄養バランスのとれた献立案を**1か月単位**で作成します。これは、**バランスのとれた食事を継続的に摂取することで、望ましい食習慣を学ぶ**ことができるという考えからです。その後、校長や各中学校の先生も参加する献立委員会で献立が決定します。

## 2. 食材発注

学校給食の食材を専門的に供給している公益財団法人福岡県学校給食会に、安全で安心な食材を発注します。

## 3. 調理

学校給食専用の調理場で調理します。  
国が定めた「学校給食衛生管理基準」を守り、安全に調理されます。

【調理委託業者(調理場)】

- 学校法人中村学園 中村学園事業部ケータリングセンター  
福岡市博多区那珂6丁目26番1号
- 株式会社 日米クック 九州支社 福岡CK  
大野城市御笠川2丁目7番18号



学校給食だから、衛生管理にも決まりがあって、安全でおいしい給食が食べられるのね。

## 4. 配送

配送コンテナを使用して、適切な温度管理の下、**温かいものは温かく、冷たいものは冷たく**、学校へ配送されます。

# 栄養バランスのとれた豊かな献立

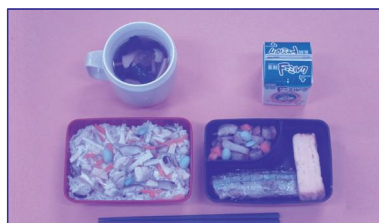
○ 献立は「学校給食摂取基準」をもとに、栄養バランスのとれた食事を摂取できるよう工夫しています。

## 生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩
						A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C		
830kcal	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	450mg	120mg	4mg	300μgRAE	0.5mg	0.6mg	30mg	6.5g以上	2.5g未満

- 献立は「標準食品構成」をもとに、多様な食品を適切に組み合わせ、食事内容の充実を図っています。
- 安全を第一に考え、生で食べる果物を除き、食材は全て加熱調理したものを提供しています。
- 献立には、**ファイバー献立**や**旬の食べ物**、**郷土料理**等を取り入れ、食への興味・関心を引き出すことができるよう工夫しています。
- その日の**献立のねらい**を設定し、①食事の重要性②心身の健康③食品を選択する能力④感謝の心⑤社会性⑥食文化について学べるようにしています。

## 【中学校給食献立の一例】



食べ物から季節を感じよう

### ファイバー献立(春野菜)

たけのこのご飯    さんまの塩焼き  
玉子焼き        根菜の煮物  
すまし汁

<859kcal>



暑い夏には体を冷やしてくれる夏野菜を食べよう

### 旬の食べ物(なす)

麦ご飯            麻婆なす豆腐  
ショロンボウ    焼きピーマン

<889kcal>



とり天は唐揚げよりさっぱりしているよ

### 郷土料理(大分県)

麦ご飯            とり天  
ポイルキャベツ    ポークビーンズ  
ゆず風味和え      フルーツ白玉

<917kcal>

献立のねらい

# 給食の申込み方法

## 1. 家庭からの弁当か給食かを1か月単位で選択

- ・学校から配付する献立表を参考にして、家庭から弁当を持参するか、給食を利用するかを1か月単位で選択します。

## 2. 給食申込書を提出

- ・給食を申し込む場合は、必ず締切日までに学校へ給食申込書を提出してください。給食を申し込まない場合は、提出の必要はありません。

## 3. 給食費を他の校納金と一緒に支払う

- ・給食費は、口座振替による前納制です。引落日は、毎月10日です(引落日が休日の場合は、その翌日となります)。
- ・口座から引き落とされる金額は、給食費と他の校納金の合計額です。合計額が口座に入金されていない場合は未納となりますので、必ず事前に口座に入金をお願いします。
- ・口座から引き落としができなかった場合は、生徒を通じて未納通知を配付しますので、学校へ現金を持参してください。

※給食費は、実施回数により毎月変わりますので、献立表とともに学校からお知らせします。

※令和元年度は1食当たり260円(牛乳費は含まず。)です。令和3年4月分からの給食費金額は、令和3年2月に決定します。

## 4. 給食費の援助

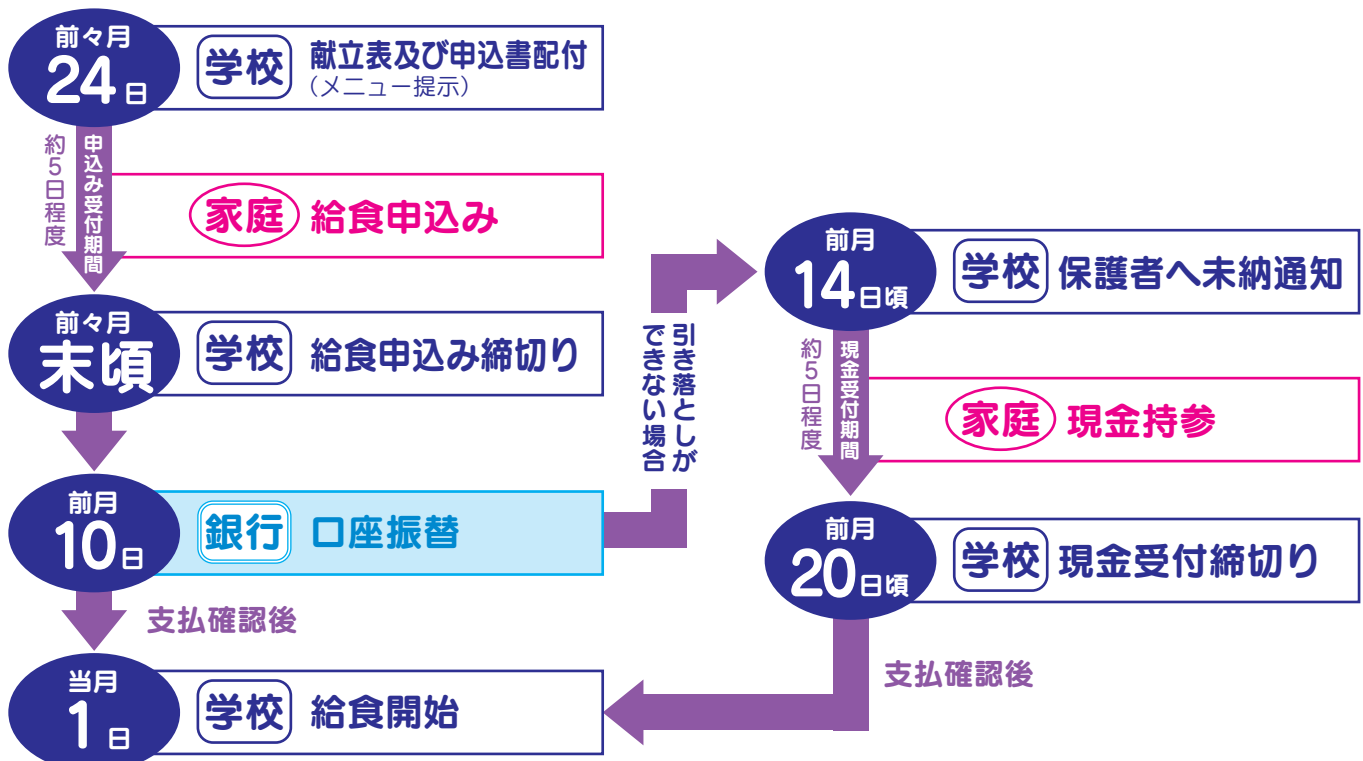
- ・経済的な理由によって就学が困難と認められる家庭に、給食費等について一定額の援助を行う「就学援助」の制度があります(学校教育課で手続きが必要です)。

\*牛乳は、申込みにかかわらず、全生徒を対象としています。

\*天候不良時等の急な臨時休校の場合は、返金がありません。

## 給食申込みの流れ(例)

- \*実際は、学校行事・休日・夏休み等により申込み時期が早くなる場合があります。申込み時期は、学校からの通知で確認してください。



※給食費の支払が確認できない場合は、申込みが取り消されます。