令和7年（2025年）4月

中学校 食通信

毎月19日 食育の日

【発行・編集】 堺市教育委員会 学校給食課

栄養満点！おいしい！全員喫食制中学校給食

６月スタート！

堺市では６月から全員喫食制の中学校給食を開始します。学校給食センターで調理し、各中学校に配送する給食センター方式で給食を提供します。給食の献立は中学校の栄養教諭と堺市の管理栄養士が中心となって作成しています。成長期のみなさんにとって適切な栄養量を示した「学校給食摂取基準」（これは学校給食法という法律に定められたものです）に基づき、栄養豊富でおいしい旬の食材を使用することや、中学生のみなさんの好みにも応えられるよう工夫しています。

＜ 給食のイメージ＞

日本の伝統的な「和食料理」を中心とした献立

●おかずは一汁二菜が基本
●堺のめぐみ等地元食材を積極的に活用

【牛乳】
良質なたんぱく質・カルシウムをとることができます。

【主菜・副菜・汁物】（おかず）
旬の食材を積極的に使用し、様々な食材を味わうことができるよう工夫しています。味つけは、削り節や昆布を使った和食のだしで、薄味になるようにしています。
献立には、季節ごとの行事やお祝いの日に食べる**行事食**、**日本各地の郷土料理**などを取り入れています。また、**世界各国の料理**も給食用にアレンジして取り入れています。

【主食】
（ご飯）給食センターで炊飯して届けます。主食は米飯が中心です。
（パン）パンは、パン工場から届けられます。月に１～2回の提供で、選択制の時と同様に個包装です。

中学校給食が提供されるまで

- **献立委員会**
  - 中学校栄養教諭等が作成した献立案を保護者代表や学校関係者が意見交換し、審査
- **物資選定委員会**
  - 保護者代表や学校関係者、保健所職員が参加し、安全衛生・調理作業・生徒の嗜好・価格等から、使用する食材を選定
- **食材の発注 検査・搬入**
  - 使用する食材は、事前に O157 やヒスタミン等の検査を実施
- **調理・配缶**
  - 給食センターで「学校給食衛生管理基準」に基づき給食を調理
  - 各献立を、各学校のクラスごとに配缶
- **配送**
  - 配送用のコンテナに、食器・食缶等を積み込み各学校に配送
- **配膳**
  - 生徒が食べる前に、各学校で学校長が検食を実施
  - 給食当番の生徒が配膳室から教室へ給食を運搬
  - 各教室で、給食当番が配食

学校給食センターの配送校

堺区・北区・美原区全校、東百舌鳥・八田荘・深井・深井中央・日置荘・南八下・浜寺・上野芝・鳳・津久野・浜寺南
計 29 校へ配送

南区全校、泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉　計 14 校へ配送

●中学校給食についてもっと知りたい人は・・・ ↓

検索	堺市　笑顔があふれる学校給食