

全員喫食制中学校給食の基本的な考え方

中学校給食の献立方針と献立計画

＜献立方針＞

- ・中学校栄養教諭と市の管理栄養士が、学校給食法第 8 条の「学校給食実施基準」に基づき、成長期の生徒にふさわしい、栄養バランスのとれた献立を作成する。
- ・献立内容は「主食」「副食」「牛乳」とする。主食は米飯を中心とし、副食は多様な食品を組み合わせ、「主菜」「副菜」「汁物」の一汁二菜を基本とした上で、日本の伝統的な「和食料理」を取り入れる。また、計画的に行事食や郷土料理、外国の料理などを提供する。
- ・生徒の地域に関する理解を深め、生産者の努力や食に関する感謝の念を育むため、堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用する。
- ・食物アレルギーを有する生徒も、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごすことができるよう、アレルギーフリーの食材を活用し、アレルギーの原因となる食材の使用頻度を減らす。



■給食のイメージ

＜献立計画＞

- ・各月の食育目標を定める「堺市献立年間計画」を踏まえ、全中学校において給食を活用した食に関する指導が行えるよう、市内全域で献立を統一するため、「基本献立」を導入する。基本献立は、2つの献立区域（A・B）で実施日を変更して実施する。
- ・第 1 学校給食センターの「東エリア」「西エリア」、第 2 学校給食センターの 3 か所に調理ライン（各 8000 食/日）を区分したうえで、各箇所において献立区域（A・B）それぞれの献立を、4000 食/日ずつ調理する。

中学校給食の基本献立の組み合わせ方

週	献立区域	月	火	水	木	金
1 週め	A	献立①	献立②	献立③	献立④	献立⑤
		ごはん・牛乳 コロッケ キャロットソテー ハヤシライス	ごはん・牛乳 さばの塩焼き じゃがいものいそ煮 五目汁	ごはん・牛乳 ホイコーロー 長崎天ぷら コーンと卵の中華スープ	ごはん・牛乳 厚揚げとキャベツのみそ炒め 切干大根とツナのサラダ 塩ちゃんこ汁	ごはん・牛乳 焼きゴーザ 小松菜と卵のソテー 麻婆豆腐
	B	献立⑥	献立⑦	献立⑧	献立⑨	献立⑩
		ごはん・牛乳 ハンバーグ コールスローサラダ ボークカレーライス	ごはん・牛乳 白身魚の天ぷら 豚肉と野菜のしょうが煮 すまし汁	コッペパン・牛乳 ガーリックチキンポテト フェイジョアード ベジタブルスープ	ごはん・牛乳 鮭の風味焼き じゃがいものうま煮 豚汁	ごはん・牛乳 油淋鶏 もやしのからしあえ 春雨スープ
2 週め	A	献立⑥	献立⑦	献立⑧	献立⑨	献立⑩
		ごはん・牛乳 ハンバーグ コールスローサラダ ボークカレーライス	ごはん・牛乳 白身魚の天ぷら 豚肉と野菜のしょうが煮 すまし汁	コッペパン・牛乳 ガーリックチキンポテト フェイジョアード ベジタブルスープ	ごはん・牛乳 鮭の風味焼き じゃがいものうま煮 豚汁	ごはん・牛乳 油淋鶏 もやしのからしあえ 春雨スープ
	B	献立①	献立②	献立③	献立④	献立⑤
		ごはん・牛乳 コロッケ キャロットソテー ハヤシライス	ごはん・牛乳 さばの塩焼き じゃがいものいそ煮 五目汁	ごはん・牛乳 ホイコーロー 長崎天ぷら コーンと卵の中華スープ	ごはん・牛乳 厚揚げとキャベツのみそ炒め 切干大根とツナのサラダ 塩ちゃんこ汁	ごはん・牛乳 焼きゴーザ 小松菜と卵のソテー 麻婆豆腐

※1 週間ごとに各献立区域（A・B）の献立を入れ替える方法を基本とする

給食で使用する食材

- ・使用する食材は、事前に O157 やヒスタミン等の含有検査を実施し、安全性を確認する。また、第 1 学校給食センターと第 2 学校給食センターで使用する食材を可能な範囲で分け、食材の安全管理・リスク分散を図る。

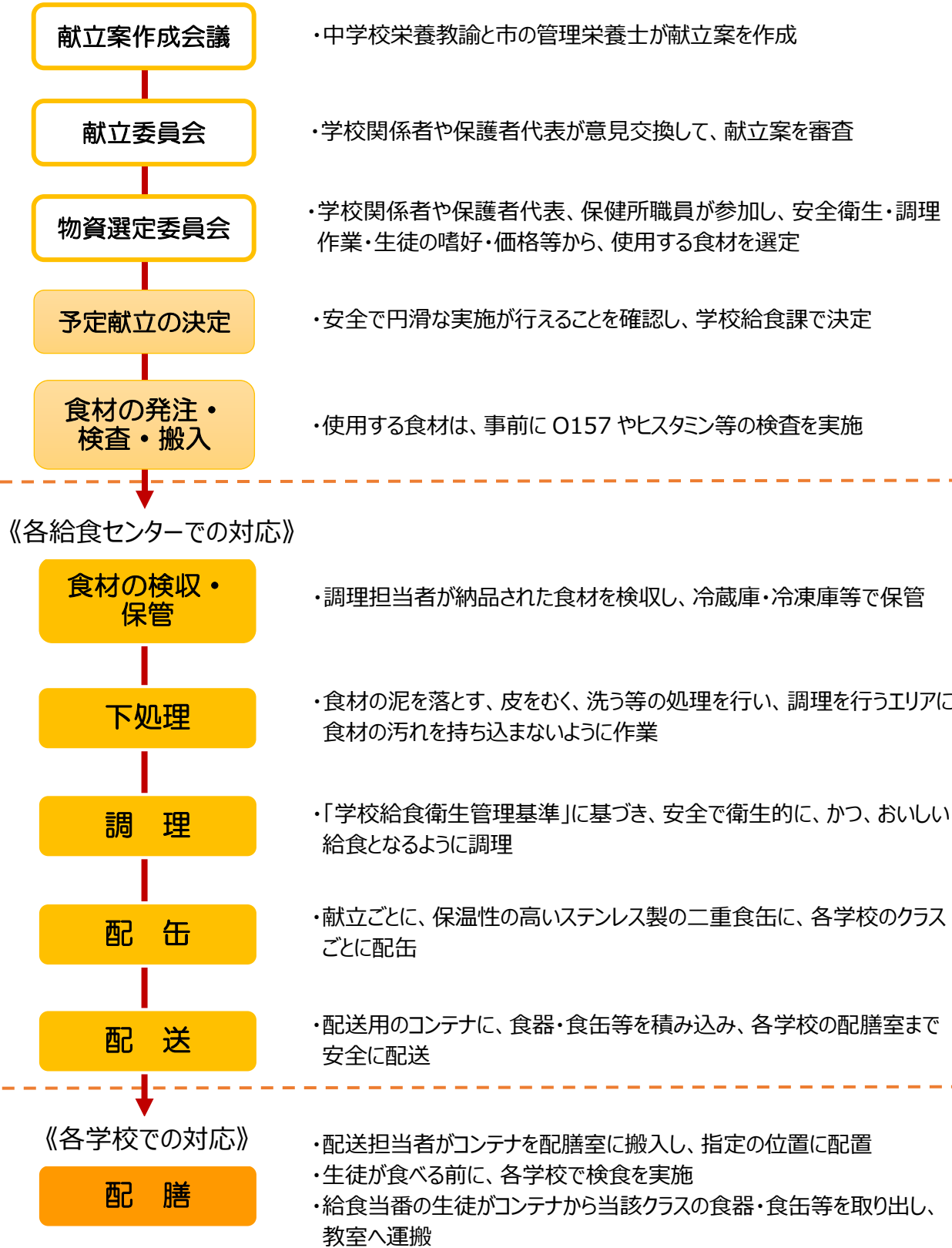
	第 1 学校給食センター				
	東エリア		西エリア		
献立区域	A	B	A	B	
食数規模	4000 食	4000 食	4000 食	4000 食	
使用食材	同じ献立・同じ食材				
	●	◆	●	◆	

第 2 学校給食センター	
A	B
4000 食	4000 食
○	◇

同じ献立・同じ食材

同じ献立であっても、可能な範囲で別の業者の食材を使用

中学校給食の提供までの流れ



食物アレルギー対応

- ・学校給食センターでは、特定原材料 8 品目（卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生）を給食から除いた除去食を専用調理室で調理する。
- ・食物アレルギー対応専用の調理担当者が調理し、学校名・学年・学級・氏名・原因食物等を表示した個人別の専用容器に配食し、提供する。



■除去食専用容器イメージ