

全員喫食制の中学校給食のお知らせ

本市では、令和7年6月から、安全・安心を第一に、心身ともに成長期にある中学生に栄養バランスのとれたおいしい給食を提供するため、現在準備を進めています。生徒の健康増進を図り、生徒が給食を通じて食の大切さを感じ、生涯にわたり健全な食生活を実践できる力を育めるよう取り組んでまいります。引き続きご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

- ・ 提供対象：市立中学校の全生徒
- ・ 給食の方式：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

1. 生徒が喜ぶおいしい給食

〔1〕給食の内容

- ・ 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します。
- ・ 献立内容は、「主食」「副食（3品）」「牛乳」が基本となります。
- ・ 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ます。
- ・ 日本の伝統的な「和食料理」を中心に、行事食や郷土料理、外国の料理などを提供します。また、堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用します。
- ・ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温で提供します。

〔2〕給食のイメージ

主食（ご飯またはパン）

給食センターで炊飯した米飯の献立を中心とします。パン献立は月1～2回実施します。



牛乳（200ml）

良質なたんぱく質・カルシウムをとることができます。

副食（3品）

汁物、煮物、揚げ物、焼き物、和え物等、多様な食品・調理方法を組み合わせて提供します。

2. 安全・安心な給食の提供

〔1〕中学校給食の提供までの流れ

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



〔2〕給食センターの衛生管理

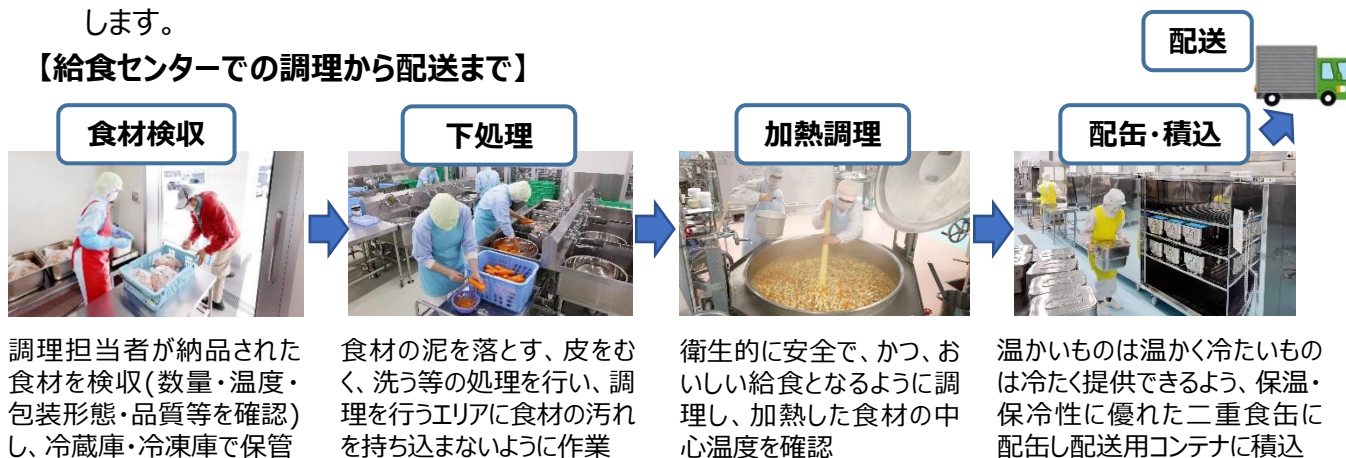
○衛生面に配慮したエリア分け・動線計画

調理エリア内の「汚染作業区域」と「非汚染作業区域」を完全に区分し、衛生管理を徹底します。

○外部からの虫や砂塵等の侵入防止

荷受室の外扉に「エアカーテン」を設置することで室外からの空気の流れを遮断し、異物混入を防止します。

【給食センターでの調理から配送まで】



※写真はイメージ

〔3〕給食当番の持ち物

① 給食服

上半身を覆うことが可能な首や肩からかけるタイプのエプロン ※色の指定はありません(小学校で使用していた給食服や家庭科の授業で作成したエプロン等)

② 帽子

小学校で使用していた帽子や、三角巾・バンダナ等

③ マスク

材質等の指定はありません



※ 生徒の個人持ちになりますので、ご家庭で用意いただき洗濯をお願いします。

〔4〕食物アレルギー対応

食物アレルギー対応を希望される方に、別途ご案内いたします。

〔5〕給食費

決定後改めてご案内いたします。

〔6〕学校給食センターの配送校

(仮称) 堺市立第1学校給食センター 中学校 29校へ配送

月州・浅香山・殿馬場・三国丘・大浜・陵西・旭・東百舌鳥・深井・八田荘
深井中央・日置荘・南八下・浜寺・上野芝・鳳・津久野・浜寺南・金岡北
八下・陵南・長尾・金岡南・五箇荘・中百舌鳥・大泉・美原・美原西・さつき野

(仮称) 堺市立第2学校給食センター 中学校 14校へ配送

泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉・福泉南・宮山台・若松台・三原台
晴美台・原山台・庭代台・赤坂台・美木多

