

中学校給食ニュース 第3号

～令和3年 6月発行～



●問合せ●

秦野市学校教育課 学校給食担当
電話 0463-86-6525 (直通)

生徒が喜ぶ献立づくり

中学校給食の献立は、「安全・安心でおいしい、生徒が喜ぶ中学校給食」を目標として、平成30年に中学校生徒会役員の皆さんから寄せられた意見や栄養学の専門家のアドバイスを参考に、「生徒に喜ばれ、成長期に必要な栄養量をしっかりと確保できる献立」の作成に取り組んでいます。

文部科学省が公表している「学校給食摂取基準」では、小学校給食のエネルギー量の目安が1食当たり約650キロカロリーであるのに対し、中学校給食の目安は約830キロカロリーとされています。中学校給食の献立作成に当たっては、必要なエネルギー量を確保しながら「季節の行事にちなんだ献立」や「日本各地・世界各国の料理を取り入れた献立」など、毎日の給食を楽しんでもらえるよう工夫しています。また、給食の食材には、安全・安心で新鮮な「旬」の地場産物を積極的に活用したいと考えています。

<学校給食のエネルギー摂取量のイメージ>

小学校給食のイメージ

- ① 幸せごはん
- ② 肉豆腐
- ③ 鮭の衣揚げ
- ④ 牛乳

約 650 キロカロリー

➔

中学校給食のイメージ

- ① ごはん
- ② 味噌汁
- ③ 鮭のフリッター
- ④ 枝豆サラダ
- ⑤ 牛乳

約 830 キロカロリー

<作成中の献立(例)>

実施月	12月	1月	2月	3月	4月
行事等	クリスマス	お正月	世界の料理(中国)	ひな祭り	進級・入学祝い
献立の例	ガーリックライス フライドチキン ビーンズサラダ デザート 牛乳	お赤飯 ぶりの照り焼き 紅白なます 白玉雑煮 牛乳	炸醤(ジャージャー)麺 ししゃもフライ もやし中華和え マスカットゼリー 牛乳	ちらしご飯 魚の港上げ 白玉スープ ひながし 牛乳	五目混ぜご飯 から揚げ お祝い汁 おめでとうゼリー 牛乳
エネルギー量	880 キロカロリー	774 キロカロリー	828 キロカロリー	790 キロカロリー	873 キロカロリー
想定食材費	322 円	338 円	306 円	353 円	352 円

生徒が喜ぶ献立を実現しながら中学校給食を安定的に提供できるよう、保護者代表の秦野市PTA連絡協議会役員、小中学校の代表者及び学識経験者等で構成する学校給食運営審議会の議論を踏まえ、中学校給食費(食材費)は「1食当たり330円」に決定しました。なお、給食の実施に必要なその他の経費(施設・設備の整備費及び維持管理費、光熱水費及び調理に係る人件費等)は市が負担します。

<小・中学校の給食費>

小学校	約 1.3 倍	中学校
256 円 (650 kcal)	➔	330 円 (830 kcal)

栄養量、給食費とも
約 1.3 倍になります。



<中学校給食費の算出方法(例)>

給食費単価	×	年間提供回数	÷	提供月数	=	月額給食費
330 円		170 回 (※)		11 か月		5,100 円

※ 年間提供回数は毎年度、学校と調整して決定するため、月額給食費は変動します。

＜中学校給食費のお支払い＞

中学校給食では、集金の負担をなくすために公会計制度を導入し、保護者の皆さんが希望する登録口座からの振替により、給食費をお支払いいただきます。完全給食開始後の最初の給食費（12月分）の口座振替日は12月27日（月）です。2回目からは、8月を除く毎月27日（27日が金融機関の休業日の場合は翌営業日）に登録口座から自動的に振り替えられますので、残高に御留意ください。

詳しくは、学校からお配りする「秦野市学校給食の手続について（お知らせ）」を御覧ください。
なお、小学校の給食費でも、令和4年度から公会計制度を導入し、口座振替を開始します。

＜中学校給食のお手続き＞

1 給食の申込み

学校から「給食申込書」を配付しますので、「①必要事項を記入」して、「②9月10日（金）までに学校に提出」してください。

食物アレルギー等により、給食の停止（飲用牛乳含む。）を希望される御家庭には、「給食停止届」もお渡ししますので、給食申込書と合わせて提出してください。

2 口座の登録

学校から「秦野市学校給食費口座振替依頼書兼変更・解約届」を配付しますので、「①必要事項を記入」して、「②9月30日（木）までに引き落としを希望する金融機関の窓口へ提出」してください。



就学援助制度等のお知らせ

市では、世帯収入や家族構成など一定の基準に基づき、学用品費や給食費などの一部を援助しています。詳しくは市のホームページを御覧ください。

〇トップ>くらしの情報>子育て・教育>教育>小・中学校>各種援助制度>就学援助制度
(<https://www.city.hadano.kanagawa.jp/www/contents/100100001600/index.html>)

また、「中学校給食ニュース」も第1号から順次、掲載していますので、ぜひ御覧ください。

〇トップ>くらしの情報>子育て・教育>教育>小・中学校>給食>中学校給食のお知らせ
(<https://www.city.hadano.kanagawa.jp/www/genre/1622444898219/index.html>)



栄養士コラム 「学校給食とSDGsとの関わり」

「SDGs（持続可能な開発目標）」とは、2030年までに持続可能で、よりよい世界を目指すための国際目標です。17のゴール、169のターゲットで構成され、「地球上の誰一人取り残さない」ことを誓っています。

本市の小学校給食では、食育の推進により残食を減らすとともに、野菜などの調理くずができるだけ発生しないよう、栄養士や調理員が工夫を重ねています。

また、学校給食センターでは、地元で生産される野菜のうち、小さすぎて市場で取引されないものなども、学校給食の食材としてできるだけ使用したいと考えています。

こうした取組みは、SDGsの理念とも一致するものです。

今後も学校給食にかかわるみんなで力を合わせ、世界が目指す持続可能な社会の実現に取り組んでいきたいと思ひます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



◎編集後記：次回は予定献立の詳細や栄養についてお知らせします。

