

4月9日から

中学校給食を開始

圏就学支援課 ☎(235) 4921



1食あたり約830kcal

これまでの中学校給食は注文制の給食弁当、または弁当を持参する形式で、牛乳のみを提供していました。中学生が必要な栄養を取るための食を保障し、保護者の負担を軽減するため、4月9日(火)から中学校給食を開始します。

**中学生に必要な栄養量は、
小学校4年生の約1.3倍**

中学校の3年間は、身長・体重の増加が著しく、脳・神経・骨・筋肉・内臓などが発達する大切な時期です。体作りに必要な栄養を考慮し、市の栄養士が献立を作成します。

**工夫をこらし
楽しい給食を提供**

子どもたちから募集した献立をアレンジした給食や、姉妹都市の食材の使用、七夕やクリスマスなど季節の行事に合わせた献立の工夫など、安全に配慮しながら「楽しみ」も提供しています。

**安全・安心で良質な
食材を選定**

食材は、保護者や学校長などが委員の「学校給食食物資購入選定委員会」で選定します。市の基準を満たした業者から提出された資料や、食材の見本を確認し、味や価格だけでなく、アレルギー物質の有無、調理のしやすさなども考慮しています。

肉や野菜などの生鮮食品は毎月、その他の食材は学期ごとに選定します。



保護者負担は1食330円

食材費は保護者負担、その他の人件費や光熱費は市が負担します。今年度は昨今の物価高騰で食材費が高騰しているため、高騰分20円を市が追加で負担します。

**新設した「食の創造館別館」
で調理**

中学校給食の調理施設「食の創造館別館」を、小学校給食の調理施設「食の創造館」の隣に新設しました。

別館は災害時の炊き出し機能も担います。汁物の場合、食の創造館本館で約8000食、別館で約3000食を調理できます。別館は調理エリアを2階に設け(写真左)、水害による浸水後でも調理が可能になりました。2館が同時に機能しない場合のリスクを考慮し、本館はガス、別館は電気と、エネルギー源を分けました。

新設した「食の創造館別館」



調理室

海老名の食材を使用

海老名の食材の周知や地元への愛着形成のため、海老名市農業支援センターと連携し、トマトやキャベツ、キュウリ、ナス、ダイコン、ハクサイ、ネギなど、さまざまな旬の食材を使います。さらに種類を増やす予定です。

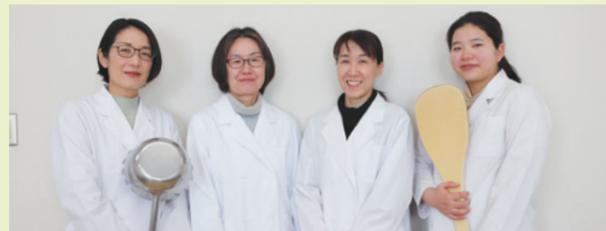


**おいしい給食を届けたい
献立は市の栄養士が作成**

学校給食の献立は、栄養価のほかに季節の食材や地産地消、アレルギー、行事食、食文化の伝承などを考慮し、市の栄養士が作成しています。

子どもが元気で健康に過ごすために必要とされる栄養を取り入れられるように、特に中学校給食は成長期に不足しやすいカルシウムを意識しています。

小学校入学から中学校卒業までの9年間の学校給食を通じて私たちが願っているのは、健康で元気な体作り、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けてほしいということです。海老名の子どもたち一人一人の「おいしい笑顔」のために、給食に携わる人たち全員が協力し、おいしい給食を届けることに努めています。



食育の授業に出向き、食の大切さを伝えることも

**「食物アレルギー対応食」にも対応
より安全でより安心な学校給食を目指して**

乳と鶏卵のアレルギーがある子どもたちを対象に、「食物アレルギー対応食」の提供を中学校給食でも順次行っていきます。アレルギー対応食は他の食材の混入を防ぐため、専用の調理室で調理し、専用の食器で配食します。

アレルギー専門医師の指導や助言を受けて食物アレルギー対応を見直し、「海老名市食物アレルギー対応の手引き」を改訂しました。手引きは市ホームページに掲載しています。



「海老名市食物アレルギー対応の手引き」掲載ページ

