

中学校給食のお知らせ



舞鶴市では、成長期にある中学生の心身の健全な発達と望ましい食習慣の形成のため、全生徒を対象にスクールランチ方式(民間の調理場で調理し、弁当箱に詰めて学校に配食する方式)による給食を実施しています。

○ 学校給食法に基づき、中学校給食を提供します。

舞鶴市では、安心・安全で栄養バランスのとれた魅力ある給食の提供を目指します。

栄養バランスを考えた献立

- ★ 本市の栄養士が、中学生に必要な栄養バランスを考えて献立を作成します。
(生徒1人当たりの栄養摂取基準 830kcal)
- ★ 伝統食や、行事にちなんだ献立、季節感の味わえる献立、素材の味を生かした献立、調理法に変化をつけた献立など、献立の多様化に努めます。
- ★ 食育の一環として、食に関する情報の発信を行います。
毎月の献立表・食育だよりは教育委員会が作成し、各学校を通じて配布します。
食育だよりでは、身体と栄養についてや食生活に関する情報などをお伝えします。
(舞鶴市ホームページにも掲載しています。)

安心・安全な食材

- ★ 食材は、教育委員会が一括して購入します。
- ★ 国産で安全が確認された食材の使用に努めることを基本とし、地元産のお米や、旬の農水産物をできるだけ多く取り入れます。

安全重視・衛生管理

- ★ 国の衛生基準に基づき、本市の「給食調理衛生管理マニュアル」を作成しております。
- ★ 本市の栄養士が調理受託業者を訪問し、上記基準が守られているかをチェックします。



○ 給食の1日の流れを紹介します。

1.調理

献立の作成、食材の発注、調理方法の指示は教育委員会が行い、民間調理場にて調理されます。
加熱調理後、食中毒防止のため、出来上がったおかずは急速冷却機で冷却します。

2.配送

給食開始1時間前に到着するように、業者が配送します。
給食は学校で配膳員が受け取ります。

3.配膳・給食

配膳室で配膳員が学級毎に給食を仕分けします。
昼食時間になると当番の生徒が給食を教室へ運び、全員で食事をします。

4.後片付け

食後、当番の生徒が弁当箱を配膳室へ返却します。
返却された弁当箱は調理業者が回収し、洗浄、殺菌したのち、翌日まで衛生的に保管します。



○ 給食の内容

給食は、ご飯、おかず4品程度、牛乳です。
「マイはし」制度としますので、箸を持参してください。また、献立によりスプーンがつきます。



さつまいもごはん、さんまの塩焼き、
大根とこんにゃくの炒め煮、ひじきサラダ、
肉団子のケチャップあん

牛 乳

- ★ 給食には、牛乳（200ml）がセットとなります。

おかず

- ★ 季節の食材や日本の伝統的な行事に合わせた料理なども取り入れ、楽しい給食時間になるよう献立を考えます。
- ★ 月2回程度、舞鶴産の魚を使用し、地産地消をすすめています。
- ★ 不足しがちな野菜、豆、小魚など様々な食材を取り入れます。



カレーライス、かぼちゃひき肉フライ、
ハムサラダ、フルーツミックス、福神漬け

- ★ 主食は、舞鶴産のお米を使ったご飯です。
- ★ 弁当箱に盛り付けたご飯は保温容器に入れ、できるだけ温かいままお届けします。
- ★ 白ごはんの他に、麦ごはん(食物繊維摂取のため)、味付ごはんがあります。
- ★ 各学級におかわり用のおひつがあります。
- ★ 年間3～4回パン給食の日があります。

- ★ 味噌汁、スープ、カレーなどの汁ものは、保温容器に入れ、できるだけ温かいまま提供(週2回程度)します。



ごはん、タンダーリーチキン、もやし炒め、
マセドアンサラダ、パイン缶、卵スープ

主 食

汁 も の

- ★ 食物アレルギー等のある場合は、除去食の提供が可能です。また、献立や食材によっては除去食での対応ができないことがありますので、その場合は弁当の持参をお願いいたします。
- ★ 牛乳のみの除去も可能です。

○ 給食費について

- ★ 給食費（食材費）は、主食、おかず、牛乳で1食345円です（令和6年度の場合）。
- ★ 舞鶴市では、令和6年度2学期から中学校給食を無償化しています。
- ★ アレルギーや長期欠席により給食を全く食べることができず、かつ、学校へ「給食辞退届」を提出している生徒に対し、給食費相当額の補助金を支給する制度を実施しています。（給食辞退届の提出については、在籍する学校へお問い合わせください。）

【お問い合わせ先】舞鶴市教育委員会事務局 学校教育課
TEL 0773-66-1072 FAX 0773-62-9897