

中学校給食の概要

1 目的

成長期にある中学生に、安全で栄養バランスに配慮した食事を提供することにより、健康増進を図るとともに、健全な食習慣を身につけ、自らの健康を管理できるようにすることを目的としています。

2 実施校

平成 21 年 1 月から 3 校で中学校給食を開始し、現在では吹田市内全 18 校で実施しています。

3 給食方式

給食は小学校のように全員が同じ給食を食べるのではなく、給食を希望する日を選んで1ヶ月ごとに申し込む「選択制」ですので、家からお弁当やパンを持ってきたりすることもできます。給食費は1食 340 円です。

4 給食内容

メニューは1種類で、主食（ごはん 標準と大盛のどちらかを選べます）、副食（おかず4～5品）、牛乳がつきます。

民間の給食委託業者が自社の工場調理し、ランチボックスにつめて配膳室に配送します。配送された給食は、主食は温蔵庫で、副食は保冷庫で、牛乳は牛乳保冷庫で給食時間まで衛生的に保管します。11時から14時の間は、給食委託業者から派遣された配膳員が給食の仕分け、給食の受渡し、配膳室の清掃を行います。

5 使用する食材

食材は国内産を主として、製造者・原材料・原産国・添加物・栄養成分・アレルギー物質・遺伝子組み換え等について、細部にわたって確認を行ないます。

また、食材の持つ自然の味を生かすために、可能な限り添加物の少ない食材を使用します。

そのため、市販されている一般的な弁当とは異なり、素材の風味を生かしたうす味で、野菜を多く使用しています。

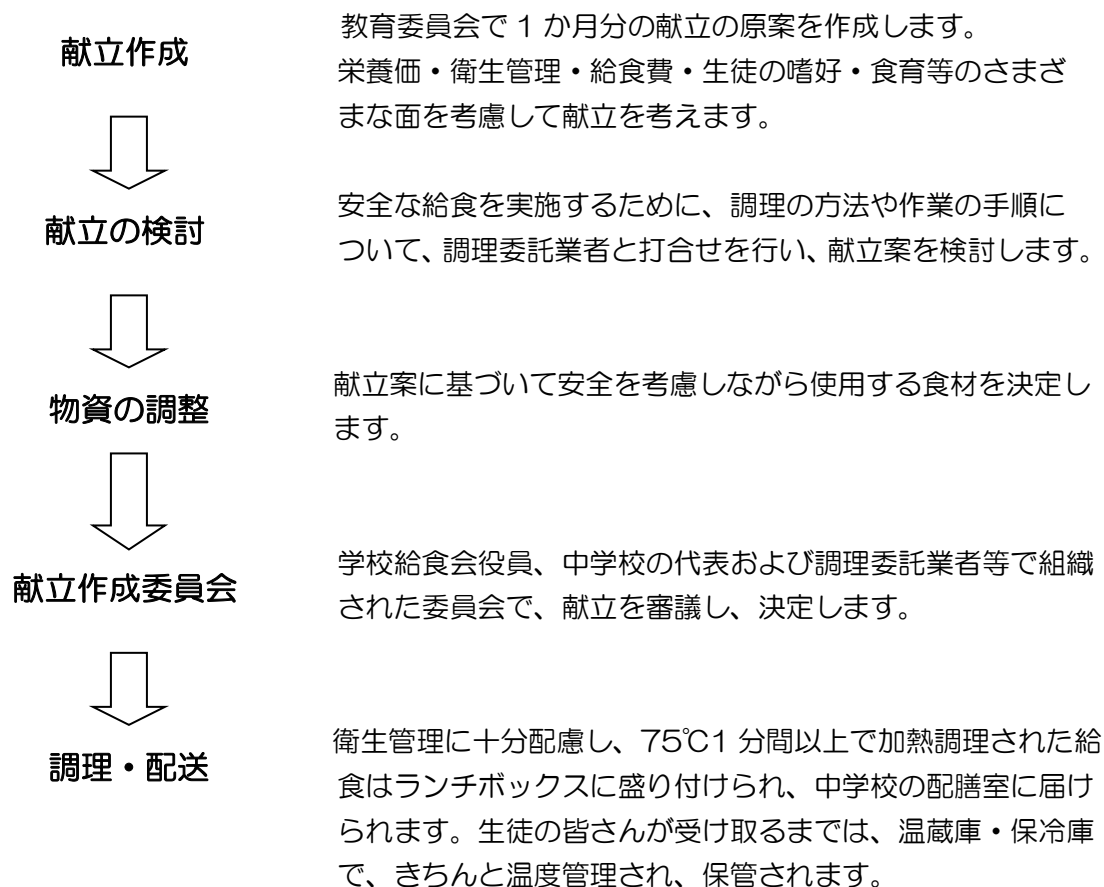
マヨネーズA

食用植物油脂
卵
醸造酢
食塩
砂糖
香辛料
水

マヨネーズB

食用植物油脂
卵
醸造酢
食塩
砂糖
調味料(アミノ酸)
香辛料

6 中学校給食ができるまで



7 食器

ごはん・おかずの容器は、ポリプロピレン製で、学校給食用に開発された耐久性と衛生面に十分に配慮した容器です。給食用のはしとスプーンは、資源保護の観点から、各自で用意してください。

8 アレルギー表示について

給食に使用されている食材で、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料および特定原材料に準ずるものについては、インターネットの中学校給食予約システムの献立表示画面および献立表に記載しています。

なお、牛乳アレルギーについては、医師の指示書または診断書の提出により飲用牛乳を除去します。その他のアレルギーについては除去食・代替食などの対応はできませんのでご了承ください。

9 予約申込方法等について

予約申込には、中学校給食予約システムを利用します。パソコン・スマートフォン等で、給食を希望する日を選んで前月の20日までに申込みます。

予約システムを利用するためには、最初に「吹田市中学校給食登録申請書」を提出してください。