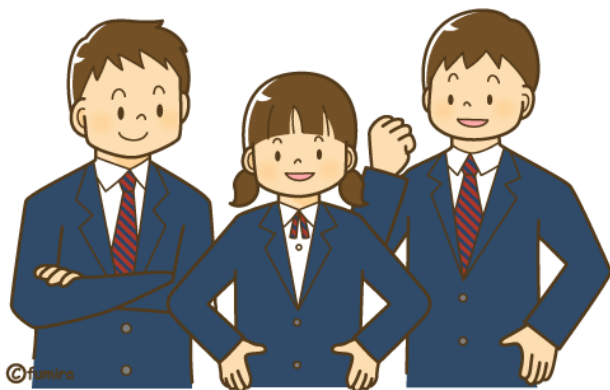


吹田市の中学校給食について



吹田市教育委員会
学校教育部 保健給食室
團 佐知子



市販のお弁当の斡旋ではなく、
学校給食法に基づいた給食として
吹田市が責任をもって実施しています。

吹田市の中学校給食

平成21年1月 古江台・豊津・西山田中学校で開始

平成24年2月 市内全校で開始

- 学校給食法に基づいて実施
(学校給食摂取基準・学校給食衛生管理基準・給食費)
- 厳選した食材を使用
(化学調味料無添加・生鮮品は全て国産)
- できたて・作りたてを直送

学校給食法に基づいて実施

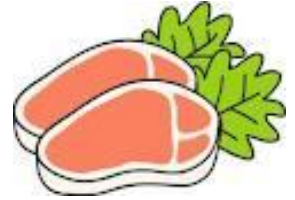
- 学校給食実施基準・・・栄養価の基準
- 学校給食衛生管理基準・・・衛生管理の基準
- 給食費・・・1食300円はすべて食材費

ランチボックスに入っていますが
単なる昼食の提供ではなく
正規の学校給食です



厳選した食材を使用

- 生鮮品（肉・野菜）はすべて国内産



- 化学調味料無添加・添加物の少ない
学校給食用に流通している食材を使用
- 使用している全ての食材について、原材料・
原産地・容量・製造工程・アレルギー物質・
遺伝子組み換えなどを確認

できたて・作り立てを直送

- 手作りでできるものは、一から手作り
(カレーライスのルー・かきあげ
白玉あずきの小豆あん)



- 素材の味を生かした、自然な味付け
(かつお・昆布の天然だし)



- 毎日4～6品のおかずの豊富なバリエーション

中学校給食予約システム



吹田市中学校給食

[予約カレンダー](#) [ログイン](#) [お問合せ](#)

吹田市立中学校の生徒・保護者専用のホームページです。
利用される方は、ID・パスワードを入力してログインしてください。



予約カレンダー



予約一覧



ID/パスワード
お問合せ



マイページ



予約システム
の操作方法

予約ボックス

予約ボックスは空です...



給食予約カレンダー

2012年 10月

2012年 11月



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

2017年07月11日（火） 皿うどん

皿うどんは長崎県の郷土料理です。揚げ麺を具入りのあんに入れて混ぜて食べてくださいね。
袋の上から麺をパリパリ砕いて、あんに混ぜると食べやすいですよ。



献立名

わかめごはん 牛乳
皿うどん
イカフライ
小松菜ともやしのごまあえ
わらびもち
揚げ麺（袋入り）

栄養価

エネルギー	脂質	たんぱく質
896kcal	26.3 g	31.4 g

アレルギー情報

卵	大豆	乳	小麦	落花生	えび	かに	そば
○	○	-	○	-	-	-	-

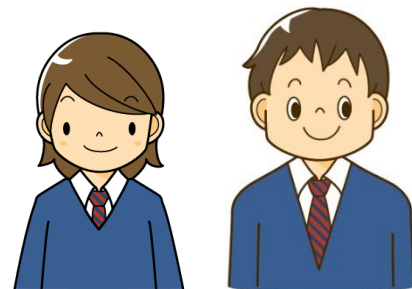
特定原材料に準ずる食品

豚肉 鶏肉 ごま いか

※だしや調味料の一部に含まれるものも記載しています。
詳細は各家庭に配布している献立表でご確認ください。

吹田市中学校給食の概要

- 希望者のみの選択制で1日ごとの申込みが可能
- 主食・おかず・牛乳のセットで当日朝に調理され、ランチボックスに入れて配送
- 給食費は1食300円（調理委託料は市が別途負担）
- コンビニエンスストアの専用用紙で給食費を入金し、前月の20日までにインターネット・マークシートで申込み
- 申込日を記載した食券を個人ごとに発行し、引き換えに給食を受取り











ごはんが
温かいのは
いいんだけど...

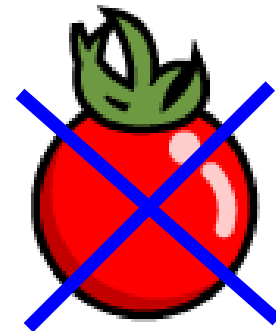
おかずが冷たいのは
どうして？

衛生管理について

厚生労働省 「大量調理施設衛生管理マニュアル」
65℃以上・10℃以下に温度管理

学校給食法 「学校給食衛生管理基準」に
基づいて実施。

75℃1分間以上の加熱
生ものは使用しない







献立について



学校給食摂取基準

	小学校(8～9歳)	中学校(12～14歳)
エネルギー	660kcal	820kcal
たんぱく質	20g	30g
脂質	摂取エネルギー全体の25～30%	
ナトリウム(食塩)	2.5g未満	3g未満
カルシウム	350mg	450mg
鉄	3g	4g
ビタミンA	牛乳が必要！	300μgRE
ビタミンB1		0.5mg
ビタミンB2	0.5mg	0.6mg
ビタミンC	23mg	35mg
食物繊維	6.0g	6.5g

吹田市中学校給食

人気メニュー ベスト3

(平成29年7月)



吹田市中学校給食 平成29年7月献立表

吹田市教育委員会

7月の給食申し込みは

マークシート
6月15日(木)

インターネット
6月20日(火)

しめ切りです。

7月18日・19日分は 7月5日(水)まで追加予約ができます。

ごはんと牛乳(200ml)がつきます。給食のときは **おはし** を忘れずに !!



3日(月) たこ飯

夏野菜のかき揚げ
ふくめ煮
みたらし団子
きゅうりの酢の物

栄養士

4日(火) 焼肉手巻き寿司

わかさぎの米粉フリッター
フルーツミックス
はりはり漬け
手巻き寿司

5日(水) まぜたらチキンライス

ほうれん草と鶏のソテー
チキンナゲット
ミックスゼリー

スプーンの日

6日(木) 豚肉のバーベキューソース

キャベツと小松菜のソテー
じゃがいもとフランクフルトの煮物
きんぴらごぼう
きゅうりの土佐煮

7日(金) 冷麺・星型オムレツ

中華風炊込みごはん
揚げキョウザ
切干大根の煮物
黄桃缶 中華ドレッシング小袋

10日(月) チキンカツ

トマトスバゲティ
野菜炒め
ひじきの煮物
キャラメルポテト

11日(火) 皿うどん

わかめごはん
イカフライ
小松菜ともやしのごまあえ
わらびもち 揚げ餅 (袋入り)

12日(水) タンドリーチキン

黒糖パン フライドポテト
茎わかめのサラダ
切干ナポリタン レモンゼリー
青じそドレッシング小袋

パンの日

13日(木) 豚キムチ

ちくわの磯辺揚げ
五目豆
フルーツ杏仁

14日(金) 鶏とほろ丼

骨までニシンの南蛮漬け
キャベツのおかか
照焼きこんにゃく

スプーンの日

18日(火) いわしの蒲焼き

さつまいもの天ぷら
寒野菜と野菜の煮物
きゅうりとわかめの酢の物
甘夏みかん缶

19日(水) チキン南蛮

小松菜とコーンのソテー
炒めピーマン
紫芋のごま団子
手作りひじきふりかけ



You are who
you pick at
God
is a



You are wh
you pick in
God
in 9



中学生は一生のうちで一番 たくさんの栄養を必要とする時期



推定必要エネルギー 必要量(kcal/日)	男子	女子
10～11歳	1950kcal	1850kcal
12～14歳	2300kcal	2150kcal
15～17歳	2500kcal	2050kcal
18～29歳	2300kcal	1650kcal
30～49歳	2300kcal	1750kcal

※身体活動レベル I 日本人の食事摂取基準(2015年度版)より