

※School Lunch※

中学校給食ガイド

笑顔が広がる
おいしい給食。



おかずも美味しい安全に届けます。
温かい!
ごはん
&汁物

学校給食

完全ガイド

POWERの源

1 プロの栄養士による完全給食メニュー

みなさんの成長と共に、小学校給食から食生活をサポートしてきた茅ヶ崎市の栄養士チームが引き続き献立を作成。文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、主食・副食（おかず）・汁物・牛乳を提供します。整った栄養バランスはもちろん、様々な食文化に触れられるような郷土料理や小学校給食の人気メニュー、中学校給食だからできるメニューなどを取り入れていく予定です。

2 今しかできない！カルシウム貯金

カルシウムは、20歳前後で骨量（カルシウム量）のピークを迎えた後、徐々に減少し、増やすことが難しくなります。成長期の今だからこそ、骨の中に1番多くカルシウムを貯めることができ、丈夫な骨を作る基礎となる大事な時期。牛乳で継続的に摂取できます。

3 主食はごはん

エネルギーをしっかりと摂れるように主食はごはん中心。体格や食べる量を考慮し数に限りがありますが「おかわりごはん（無料）」も用意しています。

副食（おかず）に合わせて
主食がパンや
麺類になることも。



ある日の献立

Chigasaki School Lunch

1食あたり
390円
(牛乳代込み)



5日前まで
オンラインで予約可能

デリバリーサービスとは？

茅ヶ崎市内の中学校には、小学校とは異なり、給食調理場はありません。委託調理事業者が調理した給食を一食ずつランチボックスに盛り付けて各校に配達するデリバリー方式の給食です。



お箸やスプーンは
その日の献立に
合わせて
持ってきてね！



汁物は出汁から。温かいまま嬉しい！

洋食の
メニューの日は
スープを
召し上がり。

COLUMN

あえておかずを冷ますワケ

調理終了からみんなが給食を食べるまでに、盛り付け・配達があるため提供までに時間がかかります。3品を1つの容器に入れて提供する副菜は、食中毒菌が増殖しやすい温度にならないよう、あえて調理後すぐに真空冷却機で温度を下げる工夫をしています。



ごはんと汁物はなぜ温かい！？

ごはんと汁物は個別の容器で、蓄熱剤を入れた保温コンテナを使って学校へ配達。蓄熱剤は最大“90°C”まで温めることができ、その温度を数時間キープすることができるので、みんなが食べるまで温かさを保つことができます。



ランチボックス

みんなで選んだ朱色のランチボックス！“ジャバニーズレッド”とも呼ばれ、日本漆器にも使用される色です。一番下に副食（おかず）、ごはん、汁物と重ねて運べる便利な作り、洗わずに回収で楽々。





エンゼルフーズ 調理施設

現場 Report

徹底した衛生管理のもと、真心を込めて
“安全・安心”な給食をお届けします。



エアシャワーで全身のほこりを吹き飛ばします。



コロコロも
2人がかりで



専用の爪ブラシで
爪の先まで念入りに
手洗いします。



一定の温度で材料を
冷蔵・冷凍管理
しています。



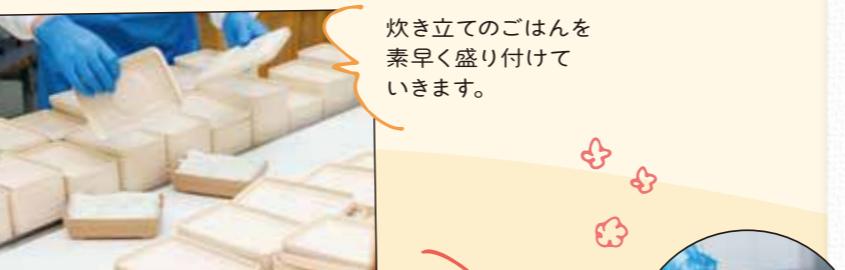
使用する食材は、調理員さん
の手によって丁寧に下処理をしています。



ジェットのパワーで
カットした野菜を
洗います。



大量の食材を手早くカットし、ジェットシンクを使うこと
によって、よりきれいな状態になるよう工夫しています。



炊き立てのごはんを
素早く盛り付けて
いきます。



大量調理は体力勝負。大きな釜で一気に仕上げてい
きます。美味しいように心を込めて作っています。



丁寧に梱包し
学校へ
配送します。

見た目にも気を配りながら、
丁寧にランチボックスに詰め
ていきます。金属探知機で異物の
混入がないかを確認します。



中学生の みなさんへ Message

管理栄養士からの
メッセージ



2019年から検討を進めて
きた市内の中学校に給食を導入
するプロジェクトがついに実現しました。中学生の3年間は、未来の皆さんに今よりも
さらに輝くための身体づくりをするとても大切な時期です。そのような大切な時期に
給食の提供を通して、皆さんと関わることを嬉しく思います。栄養バランスはもちろん、旬の食材を使用し季節を感じられるメニューや毎日の給食が楽しみとなる給食を
心がけています。日々の給食が皆さんの「学び」と「成長」を支える力となるように、こ
れからもおいしい給食を作るために頑張っていきます。
皆さんのが給食を食べている姿を見に行くこともありますので、いつでも私たちに声を
かけてくださいね。

健康で活力ある毎日を、おいしい給食とともに！

茅ヶ崎市管理栄養士 島野 春香 野口 汐音

調理師からの
メッセージ



毎日の献立は、市の栄養士
と密に連携を取りながら、皆さん
想像する以上に多くの準備と愛情を込
めて作っています。何度も話し合いをし、
皆さんに100%満足していただけるよう

努めています。見た目や切り方一つにもこだわり、栄養士の方たちの想いに沿った調
理を心がけています。

給食の真の魅力は、様々な食材を通じての「新しい出会い」です。毎日変わるメ
ニューで、好き嫌いをなくし、多様な味を楽しんでほしいと思います。給食はただの
食事ではなく、生徒の皆さんのが学びと成長のサポートだと思って一つ一つ手作りして
います。新しい学期、新しい給食と一緒に楽しんでいきましょう。

距離はあるかもしれません、想いはいつも皆さんのはばにあります。みんなの
一日が、おいしい給食とともに、もっと輝くことを願っています。

心を込めて！

エンゼルフーズ株式会社 相模原工場 調理責任者 小野 勇太

学校給食の目的 Overview

成長の著しい中学生の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた昼食を提供し、健康の保持増進を図ることを目的とします。また食文化や日常生活における食事について正しい理解や判断力を培うことで、望ましい食習慣を身につけることを目指します。



実施方式 Delivery

デリバリー方式



委託調理事業者の調理施設で作られた給食をランチボックスに盛りつけて各校に配達。

委託事業者 Vendor

●調理等業務

エンゼルフーズ株式会社
[相模原工場] 相模原市緑区橋本台1-20-7

●予約システム運用業務

株式会社フューチャーイン
中学校給食予約システムコールセンター
Tel.052-732-8948 (受付時間: 平日9:00~17:30)

給食費 Fee

1食あたり

390円

1食あたり、390円
(牛乳代66円込み)です。

保護者の皆様にご負担いただいた給食費は、すべて食材費に使用し、それ以外の経費(人件費・水道光熱費等)は、市が負担します。

利用方法 How to order



中学校の昼食は、デリバリー方式の給食か、家庭からお弁当を持参するかを選択することができます。そのため、給食はあらかじめ予約システムで予約が必要です。

Step 1 給食費の支払い

給食費はクレジットカード又は払込用紙(コンビニ・スマホ決済アプリ)で前払いします。
また、毎月の給食費の支払いが自動的に行われる「クレジット自動支払い」を利用することもできます。

Step 2 給食の予約

スマートフォンやパソコン等で予約システムにログインし、給食を予約します。
また、卒業までの在校期間中、一括して予約するとのできる「ずっと予約」を利用することもできます。
※給食の予約の締切は、5日前(土日祝日を除く)
13時までです。



右記二次元コードの
茅ヶ崎市中学校給食予約システムより
お申し込みください。

献立について Menu

文部科学省より示されている「学校給食摂取基準」をもとに、市の栄養士が栄養バランスや旬の食材を考慮して毎月の献立を作成します。



中学校給食のコンセプト Concept

生徒の健やかな成長を考えた給食を提供

中学生の3年間は、特に身体的、精神的に発達が著しい時期であるため、学校給食実施基準(文部科学省)に基づいた適切な栄養が摂取できる給食を提供します。

様々な食材や献立に触れることによって、食に関する実践力を身につけることを目指します。

給食が日々の楽しみの一つとなるような、魅力ある献立づくりに努めます。

安全安心な給食を提供

使用する食材は、国内で加工、生産しているものを優先します。

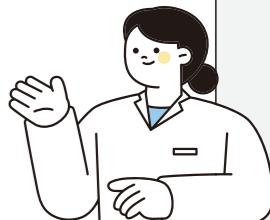
食材の保管、調理等において、全ての過程で、大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)や学校給食衛生管理基準(文部科学省)などに基づいた衛生管理を徹底します。

食育と地産地消を推進

旬の食材や地場産物等の新鮮な食材を積極的に使用し、様々な食文化について理解を深められる給食を提供します。

既製品を極力使用せず、手作りを基本としたおいしい給食づくりに努めます。

給食と一緒に食べられる喜びを感じられる空間づくりに努めます。



アレルギー対応について Allergy



工場で一括して調理を行うため、細やかな対応が困難なことから、個々の食物アレルギーに対応した給食の提供は行いません。なるべく多くの生徒が同じ給食を食べられるよう、アレルゲン食材を続けて使用しないような献立の作成を行います。

よくあるご質問

FAQ



給食の予約やキャンセルは 当日にすることはできますか？

大量の食材を調達する都合上、当日の予約やキャンセルはできません。給食実施日の5日前（土日祝日を除く）の13時で予約を確定します。また、体調不良による急な欠席などにより食べられなかった場合は、すでに給食が用意されていることから、給食費の返金はできません。



給食の返金ルールは ありますか？

連続して5日以上継続して喫食しないこととなった場合、給食実施日（土日祝日を除く）の4日間を調整期間とし、5日目から返金の対象とします。連続して5日以上欠席することが判明した場合は、必ず予約システムにてキャンセル手続きをお願いします。各利用者のチャージ金額に返金分の金額をお戻します。



当日のメニューを簡単に知る 手段はありますか？

（子どもがお昼に何を食べているのか）

予約システムと併せて学校給食公式インスタグラム「mogumogu_chigasaki」を更新しますので、そちらをご確認ください。



台風や学級閉鎖等で休校になった 場合は、給食はどうなりますか？

学級閉鎖や台風などによる休校となった場合、該当する学校またはクラスの給食の提供は中止となります。この場合、すでに給食の食材を調達や調理をしてしまっているため、キャンセル及び給食費の返金はできません。



牛乳のみ注文することは できますか？

ご家庭からお弁当を持参する方は、牛乳のみ注文し、飲用することができます。



給食当番はありますか？

配膳作業などを通じて協力や協調の大切さを知つてもらうことや円滑な給食運営を行うため、給食注文の有無に関わらず、給食当番を実施します。



予約システムに入金した 給食費の残金はどうなりますか？

払い込んだ給食費の残金がある場合は、転出時・卒業時に返金を行います。予約システム上に登録した口座へ振り込みを行いますので、あらかじめ登録にご協力ください。



茅ヶ崎市中学校給食
予約システム

お問い合わせ

茅ヶ崎市教育委員会 学務課

0467-81-7223

(受付時間 8:30~17:00)



茅ヶ崎市 中学校給食

右記二次元コードからもご覧いただけます。

