

/// School Lunch ///

中学校給食ガイド

いよいよ
給食が始まります。

おかずも美味しく安全に届けます。
! 温かい!
ごはん
& 汁物

学校給食 Chigasaki School Lunch

基本ガイド

POWER源

1食あたり
360円
(牛乳代込み)

5日前まで
オンラインで予約可能

デリバリー方式とは？

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送するデリバリー方式の給食です。

ある日の献立

肉じゃが

サバの味噌煮

ほうれん草のソテー

汁物は出汁から。温かいままで嬉しい！

かき玉汁

洋食のメニューの日はスープを召し上がれ。

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での人気メニュー、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。

あえておかずを冷ますワケ

調理終了からみなさんが給食を食べるまでに、盛り付け・配送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。

ご飯と汁物はなぜ温かい！？

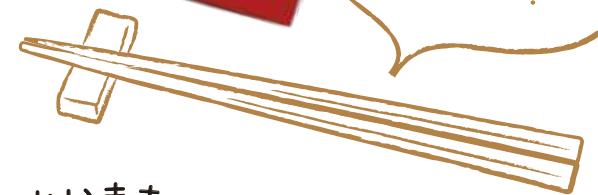
ごはんと汁物は個別の容器で、蓄熱剤を入れた保温コンテナを使って学校へ配送。蓄熱剤は最大“90℃”まで温めることができ、その温度を数時間キープすることができるので、みなさんが食べるまで温かさを保つことができます。

ランチボックス

みんなで選んだ“ジャパニーズレッド”とも呼ばれる日本漆器にも使用される朱色のランチボックス。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。



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！



COLUMN

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



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送。

委託調理事業者 Vendor

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

開始予定時期 Schedule

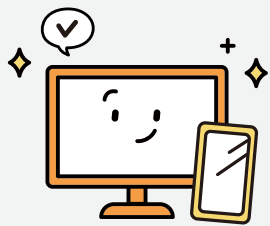


- 第1期

令和6年10月～（秋休み明けから）
梅田／鶴が台／浜須賀／円蔵／
中島／萩園中学校（計6校）
- 第2期

令和7年5月～（ゴールデンウィーク明けから）
第一／鶴嶺／松林／西浜／松浪／
北陽／赤羽根中学校（計7校）

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。

前払い方式

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。

事前予約

払い込み後、スマートフォンやパソコン等を利用して予約申込みを行います。なお、卒業までの在校期間中、一括して予約することのできる「ずっと予約」を利用することもできます。

給食費 Fee

1食あたり、360円
(牛乳代63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。

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。



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
全身の埃を吹き飛ばします。



コロコロも
2人がかりで

安全、安心な給食提供のためローラーがけをチェッ
クし合うなど工夫し、衛生管理を徹底しています。



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。

ジェットのパワーで
カットした野菜を
洗います。



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。



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。



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。美味しくなるように心を込めて作っています。



炊き立てのごはんを
素早く盛り付けて
いきます。



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。



丁寧に梱包し
学校へ
配送します。



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をついに実現します。中学生の3年間は、未来の皆さんが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、皆さんと関われ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、皆さんが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、生徒の皆さんの学びと成長のサポートだと思って一つ一つ手作りにしています。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が、想いはいつも皆さんのそばにあります。みなさんの一日が、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

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。※詳しくは、別紙「中学校給食予約システム利用案内」をご参照ください。



予約していた日に欠席した場合の給食費はどうなりますか？

体調不良による急な欠席などの個人の理由により食べられなかった場合は、既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するかたちとなります。



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？

配膳作業などを通して協力や協調の大切さを知っ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。



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Instagram「mogumogu_chigasaki」を更新しますので、そちらをご確認ください。



給食を大盛りにしたり、おかわりすることはできますか？

大盛りにすることはできませんが、各クラスに「おかわりごはん」を用意していますので、食べられる量に合わせてご利用ください。

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)

🌐 www.city.chigasaki.kanagawa.jp

