

Q：新入生の給食を4月から申し込むには、どのような手続きが必要ですか。

A：入学説明会等で配付する「中学校給食申込確認書（新入生用）」をお子様が通っている小学校に提出してください。（※大阪市外の小学校等から転入される場合は、進学予定の中学校まで提出してください。）一度、手続きを行うと、月単位で自動継続されます。

Q：1食あたりの給食費はいくらになりますか。

A：1食あたりの給食費は300円です。支払い方法は、口座振替か納付書でのお支払いとなります。集められた給食費は食材費として使用されます。調理事業者への委託料や中学校給食の配送などにかかる費用は大阪市が負担します。

Q：口座振替で給食費が引き落とされなかったら、どうすればいいですか。

A：残高不足などで口座振替日に引き落としができなかった場合、学校から納付書をお渡ししますので、納付書を金融機関にお持ちいただき、お支払いください。

Q：教育扶助費、就学援助費等の対象になりますか。

A：教育扶助費、就学援助費、特別支援教育就学奨励費対象となります。
 ・教育扶助費 → 給食費の全額が支給対象
 ・就学援助費 → 給食費の2分の1の額が支給対象
 ・特別支援教育就学奨励費 → 給食費の4分の1の額が支給対象

Q：急な体調不良などで欠席する場合や、台風・学級休業などで休みの場合、その日の給食費はどうなりますか。

A：欠席などで喫食できなかった場合や、暴風警報・学級休業等により給食が中止になった場合は、既に食材を発注しているため、給食費は返金されません。
 なお、学校行事等で給食実施日が変更になった場合は、年度末に精算させていただきます。
 ※転出や長期欠席等で給食を停止する必要がある場合は、土・日祝日を除く喫食日の5日前までに学校で事務手続きが完了すれば、給食費を返金することができますので、早めにお申し出ください。

Q：食物アレルギーの対応については、どのようになっていますか。

A：家庭配付用献立表で、献立ごとに卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにの7大アレルゲンを含む食品の表示、アレルゲンを含む食品と同じ設備で製造した食品の使用の表示、及び全使用食品を確認することができます。
 給食を申し込む前に献立表を確認していただき、食物アレルギーで食べることができない献立がある場合は、所定の申請手続きを行ってください。（喫食しない日数分の給食費は、減額されます。）
 ・主食（米飯）、牛乳 → 月単位で選択
 ・副食（おかず） → 日単位で選択
 なお、除去食等の対応はありませんので、給食を喫食しない日は、家庭弁当をご持参ください。
 ※ 申請書類（医師の診断が必要）や手続き等は、お子様の通われる中学校にお問い合わせください。

Q：今後、中学校給食はどのようになっていますか。

A：現在、お子様の通われる中学校では、調理事業者で調理した給食を中学校に配送する、デリバリー方式の給食を実施しています。
 今後の中学校給食の提供方法については、親子方式を中心に、自校調理方式を組み合わせた「学校調理方式」へ、平成31年度の2学期までに市内全校を移行していく予定です。

※ 内容・金額等については、平成30年12月現在の情報を記載しています。

お問い合わせ先

大阪市教育委員会事務局 総務部 学校給食課
 〒530-8201 大阪市北区中之島1丁目3番20号
 TEL 06-6208-9158

大阪市の中学校給食 （デリバリー方式）

中学生のすこやかな成長を支える



大阪市では栄養バランスや衛生面、安全面に十分に配慮した学校給食を提供し、中学生の心身の成長が著しい時期をサポートするとともに、健康的な食生活への理解を深め、望ましい食習慣を養うよう食育を推進しています。

なお、デリバリー方式の給食は学校調理方式に移行するまでの間、「家庭から持参する弁当」との選択制により実施しています。

大阪市教育委員会事務局

中学校給食の内容

デリバリー方式

中学生の学校給食における摂取基準

エネルギー	たんぱく質		脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	鉄
830kcal	摂取エネルギー全体 の13～20%		摂取エネルギー全体 の20～30%	2. 5g未満	450mg	4mg
マグネシウム	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
120mg	3mg	300 μgRAE	0. 5mg	0. 6mg	30mg	6. 5g以上

【文部科学省「生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」より】

学校給食は、成長期にある中学生に必要な1日の食事摂取基準の3分の1以上を満たすことができるよう考えられており、主食(米飯)、主菜、副菜、汁ものなどに、牛乳を組み合わせ提供します。

また、給食が食育の教材となるよう旬の食材を使用し、日本の郷土料理や外国の料理も取り入れています。

主菜 ①

たんぱく質を多く含む肉、魚、卵、大豆製品など、様々なおかずが入ります。



チーズインハンバーグ



白身魚のムニエル



タンドリーチキン



厚焼き卵



さごしのおろしほん酢かけ



鰯フライ

副菜や果物など ② ③ ④

ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含む野菜や海藻類などのおかずや果物が入ります。



豚肉と根菜の炒め煮



若竹煮



大学いも



マカロニサラダ



海そうサラダ



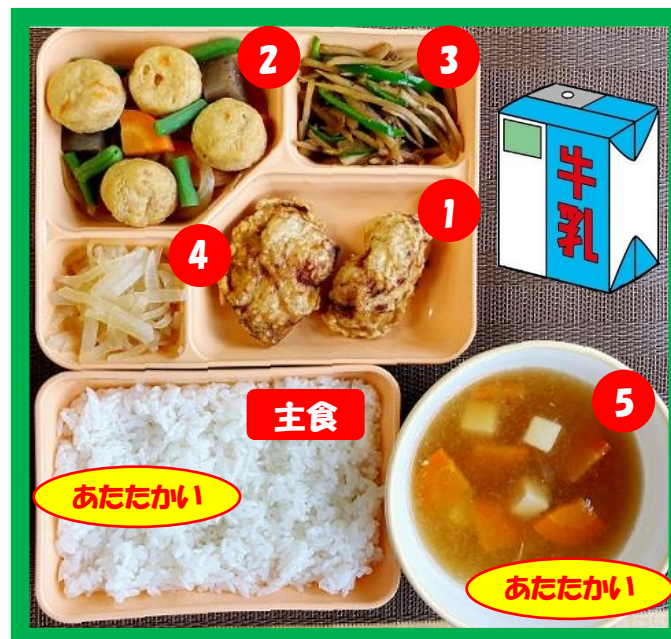
オレンジ

主食(米飯) ※国産米を使用

温かく食べることができるように、保温コンテナや湿温蔵庫を活用し、提供しています。

牛乳(1本200ml)

牛乳1本で、1食に必要なカルシウムの2分の1の量(約225mg)を摂ることができます。



汁もの(週3回程度) ⑤

水分のほか、ミネラルなどの栄養素を補うことができます。保温食缶で学校に届くので、温かく食べることができます。



豚汁



シチュー



うすくず汁

学校給食の目標

学校では、給食を教育活動の一環として、生徒が食に関する正しい理解と適切な判断力を養えるよう食育を推進しています。学校給食の目標は次の7つです。(「学校給食法第2条」より)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食の衛生管理

国の衛生管理基準に基づき、副食は調理後すぐに10℃以下に冷却し、専用の食器に盛り付けてから学校へ冷やしたまま運びます。汁ものは保温食缶を使用して65℃以上の温かい状態で運び、学校で生徒が盛り付けます。主食(米飯)も65℃以上の温かい状態を保つため保温コンテナで運びます。

学校の配膳室に運ばれてからも冷蔵庫や湿温蔵庫で温度管理をするなど、衛生面に配慮し、提供しています。

※ デリバリー方式の給食が学校に届くまでの様子を動画(YouTube)で紹介しています。



平成31年4月の献立

※ 給食の食材は国産を中心に使用しています。

★ 保温食缶で届く米飯にかけて食べる温かい献立

みそ汁などの汁もののほか、カレーウやハヤシルウ、中華丼の具なども保温食缶で届くので、温かい米飯にかけて食べることができます。



祝!



入学・進級祝い献立

カツカレーライス
(枝豆そえ)
・キャベツのドレッシングあえ
・フチクレープ(イチゴ)



ハヤシライス



中華丼

★ 肉・魚を中心に多彩な献立を提供

生徒に人気のハンバーグ、すき焼き煮の他、魚も様々な調理法で提供します。給食の献立は、本市の管理栄養士が、生徒の栄養バランスを考えて作成しています。



煮こみハンバーグ



鯖のみそ煮



鶏肉のカレー風味揚げ



すき焼き煮