

令和7年1月9日

入学予定者の保護者の皆様へ

小平市立学校給食センター

小平市の中学校給食について

中学校給食は生徒の健康保持・増進と望ましい食習慣を身に付けることを目的としており、学校給食センターが、市立中学校8校(約4,800人分)へ、給食を提供します。施設老朽化のため令和3年度から4年度にかけて旧施設の建て替えを行い、令和5年2月より新しい学校給食センターでの給食提供を開始しました。令和6年度より、中学校給食における食物アレルギー対応として新たに「対応食の提供」が始まりました。これからも安全でおいしく、生徒たちに喜んで食べてもらえる給食作りに努めてまいります。

【献立の作成】

栄養教諭・栄養士が献立を作成し、その後、保護者・給食担当教諭で組織する『小平市献立作成委員会』で審議し、決定しています。また、所長・栄養教諭・栄養士・調理員が給食時間にクラスを訪問し、生徒の“生の声”を聞き、献立に反映させるよう努めています。

【調理】

調理・配送・配膳業務等は民間会社に委託していますが、献立の作成、食材料の購入は、学校給食センターの栄養教諭・栄養士が、衛生管理面に配慮し、責任を持って行います。

【給食費】

給食費単価は、一食あたり358円(食材料費のみ)です。令和6年度は学校給食費の無償化により、小平市が負担することとなりました。令和7年度の学校給食費無償化の有無については、令和7年4月上旬に、学校を通じてお知らせします。なお、給食費以外の学校教材費等については、令和6年度に引き続き、支払方法はゆうちょ銀行総合口座からの“自動引落”でお願いしており、引落手数料1回10円は別途保護者負担となります。引落日と金額を確認のうえ、前日までにご入金ください。長期欠席等により給食を食べない場合は、担任の先生へお知らせください。

《学校教材費等の引落回数及び引落日》

引落回数	1	2	3	4	5	6	7	8
引落月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月
引落日	各月4日 休日の場合は翌営業日							

※引落回数及び引落月は、学校・学年によって異なります。

【給食の内容】

《主食》

- * 主食には、ご飯を中心に、パン、麺類等をバリエーション豊かに取り入れています。
- * ご飯は、白飯のほか、炊き込みご飯やピラフ、丼物等があります。
- * パンは、給食センターで調理する揚げパンやトースト等のほか、
いろいろな種類のパンを献立に応じて選んでいます。
- * 麺類は、うどん・スパゲティ・ラーメン等を取り入れています。

《副食》

冷凍の加工製品は使わずに、コロッケやハンバーグ等も原材料から調理(手作り)しています。

《牛乳》

発育に欠くことのできない良質のたんぱく質やカルシウムの供給源として、ほぼ毎日1本(200ml)出しています。消化吸収のよい低温殺菌牛乳を取り入れています。

《食材料》

食材料は原則として国産・無添加・非遺伝子組換のもので、特に生鮮食料品は常に良質で新鮮なものを選定しています。野菜は市内農家からの地場産を、できるだけ使うようにしています。

《保温保冷》

ご飯や汁物類は、専用の保温容器に入れて運ぶので、温かい状態で届きます。またサラダや和え物は食缶の上に保冷剤を乗せているため、冷たい状態で届きます。

【食物アレルギーへの対応】

卵(鶏卵・うずら卵)・牛乳・乳製品・えび・かにを除いた対応食の提供、詳細献立表配布による自己除去を行っています。食物アレルギー対応をご希望の方は、別紙【様式103】食物アレルギーに関する調査票の③にご記入ください。必要書類を学校からお渡しします。

【試食会】

試食会は、保護者の皆様に学校給食センターについて理解を深めていただくとともに、保護者の皆様からご意見をお聞かせいただくよい機会ですので、ぜひ、学校単位でご計画ください。申込み方法等は学校給食センターへお問い合わせください。

【ホームページのご案内】

学校給食センターのホームページには献立表や食育放送資料、アレルギー情報、毎日の給食の写真、調理の様子などを掲載しています。以下のQRコードからアクセスしてご覧ください。

給食センターHP

食育メールマガジン
登録案内



小平市立学校給食センター
小平市小川東町5丁目17番10号
電話 042-345-2821
FAX 042-345-2721



【←カップケーキを調理している様子】