

令和8年1月

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、中学校長・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】

現在、小平市では令和6年度および令和7年度の学校給食費が無償化されており、保護者の皆様のご負担は発生していません。この費用は、小平市が負担しています。

令和8年度分の学校給食費に関する情報は、令和8年4月上旬に学校を通じてお知らせする予定です。現在、中学校の給食は、1食あたり382円(食材料費のみ)で提供しております。

【長期欠席の場合】

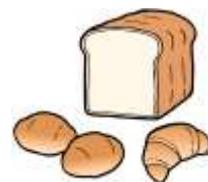
長期欠席等により給食を食べない場合は、担任の先生へお知らせください。

(裏面へ)

【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④にご記入ください。必要書類を学校からお渡します。

【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ランチタイムズ(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コードよりご覧ください。



給食センターHP



食育メールマガジン
登録案内



【←カップケーキを調理している様子】

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