

京都市 選択制

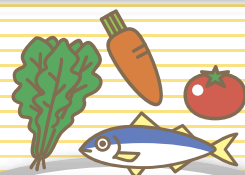
中学校給食



おいしくていろいろな
味や食感が楽しめる

豊富なメニュー

中学校給食の
ここがおすすめ!



おかずは5品も!
地産地消や良質な
こだわり食材

元気な体をつくる
栄養バランス



夏場でも年中安全・安心
徹底した衛生管理



一食310円
なんて経済的!

※令和6年4月



中学生の食生活のポイント

1

一日3回の食事、適度な運動、十分な睡眠で、健康な体をつくりましょう。

2

成長期に必要な栄養が不足しないよう、好き嫌いせず食べましょう。

3

学校給食は、栄養バランスがばっちりです。健康的な食事の参考にしましょう。

給食は、中学生の食事の見本です!

給食の人もお弁当の人もお弁当の人、成長期に必要な栄養が不足しないよう、好き嫌いせずしっかり食べましょう。お弁当を作る際には、バランスよく栄養がとれるように、学校を通じて配布される中学校給食の「献立表※」をぜひ参考にしてください。また、中学生の食生活や食育についての指導・啓発資料「京の食育通信」なども参考にしてください。

※献立表には、中学生の食事の見本となるよう、食材も記載されています。また、おすすめの給食のレシピも掲載されているので、ぜひ読んでみてください。



献立表・レシピ集



京の食育通信



野菜、とれていきますか?

野菜は、体調を整えてくれるビタミンや無機質、食物繊維を豊富に含んでいます。一日当たり必要とされている野菜の量は、350gとされていますが、10代では約110g不足しているとの調査結果が報告されています。意識して野菜を食べるようにしましょう。

一食で食べる量は、両手いっぱい位の量が目安です。給食では、一食で一日に必要な量の3分の1(125g)がとれるよう、献立を作成しています。(右の写真参照)

※参考:厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」



この量(1人1食)の野菜(1品)を毎日食べよう!

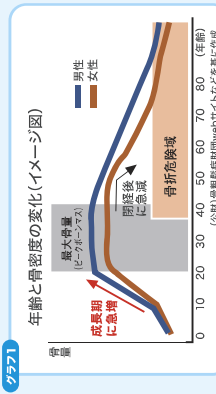


鶏前煮

骨をつくるのは、今!

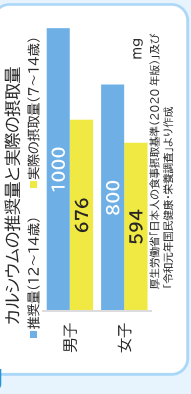
カルシウムの吸収、貯蓄は今が大事!

骨は日々生まれ変わっていますが、10代の成長期には、骨をつくる動きが活発になるため、骨量が増えます(グラフ1参照)。この時期にしっかりとカルシウムをとって、丈夫な骨をつくっておくことが、年齢を重ねても骨を丈夫に保つためのポイントです。



意外ととれていない、カルシウム

生涯のうちで必要なカルシウム量が最も多くなるのは、男女ともに12歳~14歳の時期です。しかし、実際には、必要なカルシウム量に対して、7割程度しかとれていません(グラフ2参照)。給食では、中学生が一日に必要なカルシウムの50%をとれるよう、献立を作成するとともに、カルシウムの摂取に効果的な牛乳が毎日付きます。



牛乳・乳製品



牛乳

牛乳 ヨーグルト

骨ごと食べられる魚



太刀魚フライのトマトソースかけ

大豆・大豆製品



高野豆腐とささみのごまだれあえ



大豆のキーマカレー

本当にダイエットが必要な?

中学生は、体の骨格づくりが進む成長の時期です。骨や筋肉だけでなく、脳なども発達するので、体重が増えるのは「健康の証」です。

食べる量を減らすと、体に必要な栄養が不足し、体調を崩してしまうこともあります。さらに、成長期のダイエットは、将来の健康にも悪い影響を及ぼす可能性もあっていけません。また、朝食を食べないと、反対に太りやすくなってしまいうことがわかっています。食事を制限するのではなく、お菓子などの間食を減らして、バランスの良い食事をとり、適度な運動をして、健康な体づくりを続けましょう。



朝食でやる気スイッチオン!

朝食を食べないとやる気がでないのはなぜ?

- 脳のエネルギーが不足しているから。
- 脳は体全体の約20%のエネルギーを消費すると言われています。
- また、寝ている間も活動しているから、朝起きた時にはエネルギー不足に。
- しかも、脳のエネルギー源となるブドウ糖は、大量に貯蓄することができません。

毎日の朝食がやる気につながる!

朝食を食べることで脳にエネルギーを送り、元気に一日をスタートさせましょう!

朝食で学力・体力アップ!

学力調査や体力テストでも、毎日食べると答えた生徒の方が、点数が高いという傾向が報告されています*。毎日朝食をとることが、学力の定着や体力づくり、生活の充実感に良い効果をもたらすと考えられます。

※文部科学省「令和5年度全国学力・学習状況調査(令和4年度全国体力・運動能力・運動習慣等調査)より」



中学校給食の内容は...

成長期に必要な栄養を満たすだけでなく、食べることを通して、食育の「生きた教材」となるよう、献立を作成しています。

- 献立は小学校給食に携わっていた教育委員会の栄養教諭が作成しています。
- 季節に合わせた献立や、節分などの行事献立、京都の伝統的な食文化を取り入れています。
- 京都府内産のお米など、地産地消の食材や、旬の食材を使用しています。
- 「だし」をかきかき素材の味を生かすとともに、できるだけ「手作り」にこだわって調理をしています。

エネルギーは一日に必要な量の3分の1!

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄
830kcal	摂取エネルギーの13~20%	摂取エネルギーの20~30%	450mg	120mg	4.5mg
ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	ナトリウム (食塩相当量)
300μgRAE	0.5mg	0.6mg	35mg	7g以上	2.5g未満

ビタミンA、B1、B2は一日に必要な量の40%!

一食当たりの栄養摂取基準
文部科学省の学校給食摂取基準に基づいて設定しています。

主食(ご飯)

- ご飯は当日炊き上げたものを温かいまま配送・保管して提供します。
- 成長期の中学生が必要なエネルギーをとれるように、標準量のご飯は250g、さらに±40gで3段階から選択できます。
- ビタミンや食物繊維を補える麦ご飯(週2回)や玄米ご飯(月2回)が、さらにお楽しみみとして月2回炊きこみご飯が登場します。



オムライスにできます!

ご飯はかぼか!

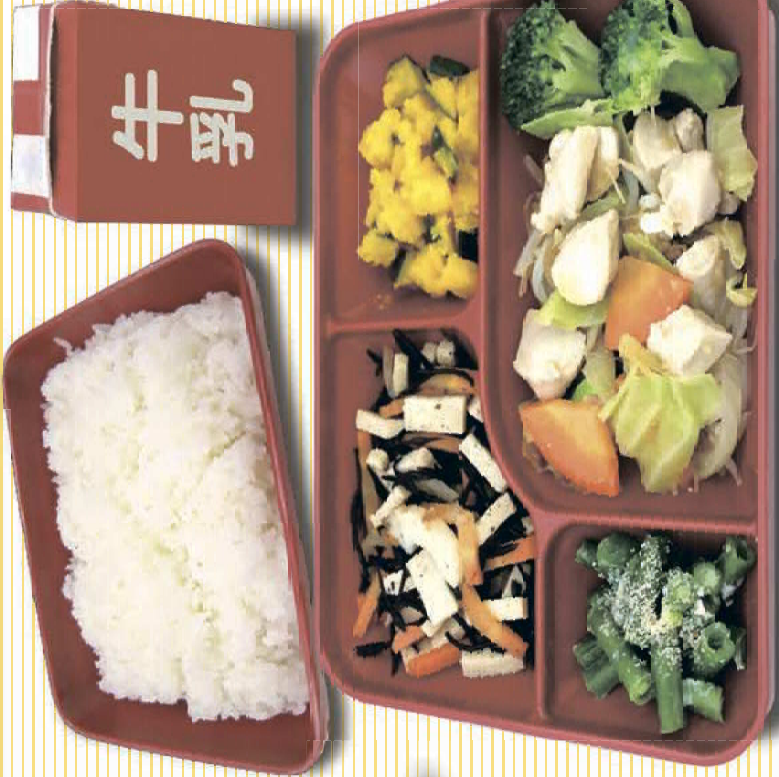
人気のメニュー



NEW!

牛乳・ヨーグルト

不足しがちなカルシウムをしっかりとれるよう、牛乳(1本200ml当たり227mg)は毎日付いています。また、月1回程度ヨーグルトも登場します。



給食では、和食の基本となる五色「赤・青(緑)・黄・白・黒」を取り入れています。

温かい献立

食品メーカーと共同開発した「京都市オリジナルレシビ」の献立です。冬場は、夏場に比べて多く登場します。



- カレー
- ビーフシチュー
- トマトシチュー
- ハツシユドビーフ
- チャウダー
- チキンハンバーグ
- チキンハンバーグ

副食(おかず)・デザート

毎日、いろいろな食材からバランスよく栄養がとれるよう、デザートを含む5品以上を組み合わせた献立としています。特に不足しがちな野菜類は、一日に必要な量の3分の1程度がとれる献立としています(P2参照)。

地産地消の食材を使った献立

京都の食料生産や旬を知ってもらう(産地知消)ことを目的に、季節に応じた地元の食材を使用しています。例えば、季節に応じた京野菜や、舞鶴港で水揚げされた魚を、素材の味を生かした調理法で提供しています。



食文化を伝える「和食」推進の日・和献立

月に1回の「和食推進の日」は、和(なごみ)献立を実施しています。和献立では、昆布や削り節からだしをとじ、素材の味を生かした献立など、和食の特徴や良さが伝わるような献立を提供します。和食文化を守り、伝えることは、食生活の文化的な豊かさを支えるだけでなく、地域活性化や食料自給率の向上など、持続可能な食に貢献することが期待されています。

SDGs未来都市・京都 SDGs未来都市 京都

地産地消やユネスコ無形文化遺産の「和食」推進は、持続可能な食につながるSDGsの取組のひとつです。

生徒が考えた給食レシビ!

献立作成を通して食への興味関心を高めるとともに、栄養バランスの知識や理解を深めることを目的として、「給食レシビアイデア募集」を開催しました。たくさんの方の応募レシビアイデアの中から、実際に中学校給食のメニューとしてアレンジして提供します。

令和5年度 最優秀賞

大根と鶏肉のあんかけ

ヤンニョム厚揚げ

季節に合わせたデザート



夏越し 豆沙(紅豆)の餅(餅つき機不使用) 回廊の小豆を使った手作りデザートです

選択制中学校給食の概要

京都市の中学校給食は、成長期にある中学生に、栄養バランスに配慮した食事を提供することを通して、正しい食習慣と自ら実践する態度を育むことを目的としています。

- ① 望ましい食習慣の育成
- ② 食の自己管理能力の育成
- ③ 好ましい人間関係の形成

3つの目標を通して、「食選力」を養います。(※心と体の健康のために、何をどのように食べるか選ぶ力)

中学校給食の流れ

- 1 献立作成・食材購入
 
- 2 調理・配送
 

183,000食の調理場へ導入!
- 3 仕分け・配膳
 
- 4 喫食
 
- 5 後片付け
 
- 6 回収・洗浄・リサイクル
 

安全・安心な給食の提供のために

給食の調理に当たっては、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」等に準拠して整備された施設で、徹底した衛生管理を行っています。

温度管理.....食中毒予防のため、中心まで加熱されていることを確認し、特殊な機械で急速に冷却します。盛付けから配送・提供までの間も、適切な温度で保管されています。

異物混入防止.....調理従事者は、調理施設に入る前に、専用の「ローラー」や「エアシャワー」を使用し、白衣の異物を取り除いてから、作業にかかります。また、盛付後は、複数人のチェックを経て、金属探知機でも検品を行います。

1分でわかる

京都市 中学校給食予約システム

※4月分給食に限り、京都市立小学校在籍の6年生は「専用マークシート」を小学校へご提出ください。

ステップ▶ 1 書類の受け取り (ID・パスワード・払込票)



※学校を通してお渡します。

ステップ▶ 2 給食費の払い込み (20食or90食の定額※をチャージします。1食310円 便利なクレジット自動払い(22食分)もあります)



就学援助を受けておられるご家庭は給食費が援助対象となり、払い込みなく予約ができます。
※クレジットカード都度払いのみ、5食・10食・60食分のチャージも可能です。

ステップ▶ 3 給食の予約 (申込単位:卒業まで一括、1ヶ月・1週間 予約システム又はマークシートで申し込み)



卒業までずっと予約?
1ヶ月? 1週間?



予約システム



ご利用方法の詳細



電子マネー決済



お問い合わせ先(受付時間9時～17時 土日祝・年末年始を除く)

● 配付書類について、給食予約について、給食費の支払いについて
給食予約システムコールセンター(株式会社フューチャーイン) 電話 052-732-8948

給食についてのお声

中学生の食生活について学べた 給食試食会

北野中学校PTA会長 上杉 心

「給食は、中学生の食事の見本です!」中学校給食のパンフレットを開くと最初のページに書いてあるこの言葉。給食メニューを見てギョッ。我が家の娘はお弁当で毎朝弁当を作っているのは私です。お弁当にこんなに野菜入れられてないわ…と焦りからの給食試食会が始まりました。

まずは教育委員会の先生から学校給食についてのお話を聞き、給食献立の立て方や食材の確保、安全・安心な給食を提供する為の調理工程や衛生管理についてなど、子ども達の元へ給食が届けられるまでにたくさんの工程を経て、そしてたくさんの人の手から作り上げられていることが分かり、学校給食の温かさを感じました。そして中学生に必要な栄養についてのお話へ。成長期だからたくさん食べないと!とはよく聞く言葉ですが、本当に今が一番骨格づくりが進む成長の時期で、一生の中で一番カルシウムが必要なんですって。給食では中学生が一日に必要なカルシウムの半分を摂れる献立になっているのだそう。じゃあ一日の食事で残り半分、いやお弁当の我が家は半分以上必要か…。実際何をどれぐらい食べたら必要量摂取できるのかなど先生がくわしく教えてください、保護者の皆さんも真剣に聞いていらっしゃいました。

お話の後は試食会です。ご飯が温かくて、おかずが冷たいと感じることもなく、味付けも程よく美味しい!それにこれだけたくさんの食材を使用しても一食310円は大変ありがたいですね。野菜をたくさん使う為にお浸しにしたら良いのか〜、ひじきや大豆なら簡単に使えそう!とお弁当作りのヒントにもなり、我が家のお弁当をアップデートさせられるよう、一口一口噛みしめながらいただきました。

朝食食べる時間ないー、太るからご飯少なくていいーなど耳にしますが、大人になるために必要な栄養を貯められるこの時期の食生活について、子ども達にもしっかり伝えていかないと改めて思った、学びの多い給食試食会でした。給食は1週間から利用できるので、忙しい時期や夏場はお弁当作りに困るので栄養バランス満点の給食の選択を娘に薦めたいです。



食べたらわかる!おいしさのヒミツ

試食会

お子様の通われる中学校やPTAなどへご相談ください!

PTA等の主催により、学校のランチルームなどで、給食や中学生の食生活について説明をお聞きいただき、給食を食べることができます。(保護者の方も310円)

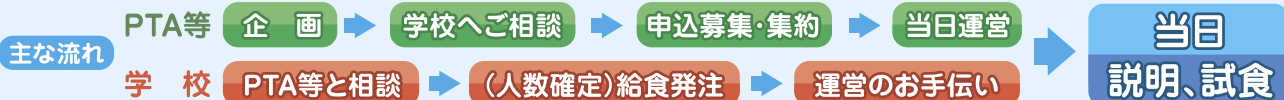


メニューの決め方はどうされているのですか?

成長期に必要な栄養素を
考えて献立を立てています。

それだけではなく…

- 季節(旬) ●地産地消 ●国産食材 ●衛生管理
- 和食中心 ●手づくり ●310円



中学校給食 おすすめです!

中学校進学直後の環境の変化が大きい時期に、少しでも生徒やご家庭の負担を軽減し、スムーズに中学校生活を始めることができるよう、ぜひ給食をご検討ください。

通学時荷物の負担軽減

小学校と比べて荷物が増えます。弁当を持参する必要がないので、通学時の負担を軽減できます。



忙しい朝お弁当作りの負担軽減

生活リズムが大きく変化します。空いた時間を、朝食や持ち物の確認の時間に充ていただき、ゆとりを持って生徒を送り出してあげてください。

令和5年11月に全員制中学校給食の基本方針となる「基本的な考え方」を定めました。令和10年度中に給食センター方式で実施することを目指し、安全・安心な給食はもとより、栄養バランスの取れた温かい給食、アレルギー対応の充実等、よりよい給食の実現に向けて取り組んでいます。



詳細はこちら

