

# 給食が届くまで

## 調理事業者の調理施設

- ①給食を調理します。
- ②温かいおかず、冷たいおかず、ごはんをそれぞれのランチボックスに盛り付けます。
- ③10℃以下に冷却したランチボックスを各学校へ配送します。



## 中学校の配膳室

- ①調理事業者の配膳員がスチームコンベクションオープンを使い、水蒸気と熱風でランチボックスを再加熱します。
- ②給食時間になったら給食当番が受け取りに行きます。



## 教室

給食当番が教室内で配膳。栄養バランスが良く、温かくておいしい給食が、子どもたちに届きます。



# 中学校給食、始めます。

— 健やかな成長を支えるために —

4月から市内全中学校(猪位金学園を除く)で始まる「中学校給食」。中学生が毎日食べる給食と、それを支える仕組みがどのように変わるのかを紹介します。

## Q 現在の中学生のお昼ごはんはどんなもの？

A 現在は給食として牛乳のみが提供され、それぞれ家庭からお弁当を持ってきたり、パンなどを買ったりしています。

## Q どんな給食が始まるの？

A 「温かいおかず」、「冷たいおかず」、「ごはん」がそれぞれ別々の弁当箱に入っている「ランチボックス方式」の給食です。配膳前に各中学校の配膳室で温めて提供しますので温かいものは温かい状態で食べることができます。

さらに、汁物を週に2回程度提供し、牛乳は今までと同様に毎日提供します。



## Q アレルギーのある子どもにどんな対応をするの？

A 7大アレルゲンである「卵、小麦、乳、えび、かに、そば、落花生」が入っていないアレルギー対応食を準備します。また、事前に保護者と協議してアレルギー対応を決定します。アレルギー対応食は普通食とは色の違うランチボックスに分け、間違いがないよう配膳員が担任または本人に直接渡します。

## Q 給食は誰がつくるの？

A 中学校や保育園、病院などにお弁当を提供している民間の調理事業者が、徹底した衛生管理のもとでおいしい給食をつくります。

## Q 給食費はいくらになるの？

A 猪位金学園7～9年生(中学1～3年生)の給食費を基準とします。現在の給食費は、月4,640円、1食279円です。生活保護世帯、就学援助対象世帯を対象に給食費の援助を行います。

## Q 学校に持参するものはあるの？

A はしやスプーンは各自で持参をお願いします。

## INTERVIEW

喜んで  
いただける給食を

二場 公人 市長



「田川再生のための4本の柱」のこの4本目の柱である「子育て支援」を充実させるため、本年度に学校再編・中学校給食推進室を設置し、中学校給食の実現に向け取り組んできました。

本市は県内初のランチボックス方式を採用したことで、初期投資を節減した早期導入が可能となり、4月から温かい給食を提供できることになりました。

子育て世代の負担を軽減するだけでなく、成長期を迎える中学生の健やかな成長を支えられるよう、栄養バランスを十分に考え、子どもたちに喜んでもらえる給食を提供します。

食べることは

生きるということ

吉柳 啓一 教育長

教育委員会は学校現場と連携し、算数・数学の「基礎・基本の徹底」に取り組み、全国学力テストの成績を向上させています。さらに本年度からは「陰山メソッド・小河式による集中力・基礎学力の向上」「英語教育・ICT教育の推進」などの取り組みを進めています。

一方で、中学生の食生活実態調査の厳しい結果を踏まえた「食育」の推進も急務です。知育・徳育・体育の基盤となる中学校給食と食育の推進は教育改革の成否を握る大切な条件整備です。

今回の中学校給食のスタートを契機に、小中学校が一貫した食育を進め、子どもの学力・進路保障の取り組みを強化していきます。

