

中学校における全員給食の導入について

2024年度2学期から順次全員給食を開始

町田市の中学校給食は、2024年度から順次、「給食センター方式による全員給食」を導入します。断熱性の高い「食缶」に入れて給食を届けることで、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」、適温で美味しく食べられます。

●各学校の全員給食導入時期

全員給食 開始予定時期	中学校
2024年度	
2学期	堺中学校（ゆくのき学園は小中一貫校のため現在も全員給食）
3学期	鶴川中学校、鶴川第二中学校、薬師中学校、真光寺中学校、金井中学校
2025年度	
1学期	町田第一中学校、町田第二中学校、町田第三中学校、木曽中学校、山崎中学校、忠生中学校、小山田中学校、小山中学校
2学期	南大谷中学校、南中学校、成瀬台中学校、南成瀬中学校、つくし野中学校

●献立は市教育委員会の栄養士が作成

市教育委員会の栄養士が、子どもたちの成長に必要な栄養を考えた献立を1か月ごとにつくります。町田オリジナルの手づくりメニューや、生徒と一緒に考える献立づくりなどに取り組み、生徒たちにとって日々の楽しみや学びにつながる献立とします。

<献立の特長>

- ・主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度とします。
- ・地場産の食材を使用したメニューを充実させます。
- ・旬の食材や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立とします。
- ・デジタルツールを活用して、ご家庭でも楽しめる献立として積極的に情報発信します。

●給食当番の役割

各フロアまでは給食センターの調理運営会社の配膳員が給食を運びます。給食当番はクラスごとに用意されたワゴンに載った給食（食缶・食器等）を教室に運び、配膳します。給食当番が着用するエプロン等については、学校の指示にしたがっていただきますが、各自で新たにご購入いただく必要はありません。（※給食当番に関わらず、ランチョンマットとマスクは各自ご用意頂きます。）

*全員給食の詳細についてはHP「まちだ子育てサイト」をご覧ください↓



食物アレルギー対応について

食物アレルギーを有する生徒も安全に楽しく学校給食の提供を受けられるように、食物アレルギー原因食材7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、もも、りんご）を一切使用せずに調理した「食物アレルギー専用食」を提供します。調理工程や学校現場での事故リスクを極力抑え、安全性を最優先とするため、個々のアレルギー食材を除去する「除去食」の提供は行いません。

なお、町田市の学校給食では、落花生（ピーナッツ）、そば、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ、キウイフルーツ、バナナ、いくら等の9品目は使用しません。

<食物アレルギー専用食の特長>

- ・食物アレルギー専用食の献立は通常食に準じた献立で作成し、通常食と同等の栄養価を確保、またおいしさを保証できるよう工夫します。
- ・食材の納入から調理・盛付までを独立して行う「食物アレルギー専用食」専用の調理室で調理します。
- 必要な手続き（6月頃資料配布予定）
 - ① 「中学校給食食物アレルギー対応希望調査書」の提出【全員必須】
 - ② 医師の診断による「町田市学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」及び「町田市中学校給食食物アレルギー対応申出書」の提出
 - ③ 入学または在学の中学校でのアレルギー対応面談

給食費について

全員給食を導入している中学校の学校給食費は、市が管理します。学校給食は保護者の皆様の給食費によって提供されます。適切な学校給食の運営にご協力をお願いいたします。

(1) 給食費

1食330円（2024年度改訂）

※ただし2024年度については、20円分は国の交付金を活用するので、実際の各家庭の負担額は310円になります。

(2) 必要な手続き（9月頃資料配布予定）

- ① 「給食の提供に関する手続き」の提出【全員必須】（給食の提供を受けるまたは辞退する。）
- ② 口座振替に関する手続き（口座振替に利用する金融機関への申込み）

【問い合わせ】

町田市教育委員会学校教育部保健給食課 中学校給食センター担当

電話：042-724-2177 メール：mcity5220@city.machida.tokyo.jp