



川西市の 中学校給食

川西市教育委員会

01 学校給食の目標

給食は「教育活動のひとつ」

学校給食は、単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供し、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えています。

給食の時間は、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



02 実施概要

中学校給食センターで調理しています

- ・全中学校（7校）で完全給食を実施しています。
…完全給食とは、「パンまたは米飯、ミルク及びおかず」である給食です。
- ・献立は全校共通で、川西市中学校給食センターで調理しています。
- ・給食の食材は、川西市が一括して購入しています。
- ・給食の年間の標準実施回数は183回です。
- ・給食費は7月～2月は毎月同額を徴収し、3月に残額を精算金額として徴収しています。（徴収は7～3月）
- ・給食費は給食の食材費のみに使用し、その他の給食実施に必要な経費（人件費、施設設備費等）はすべて市が負担しています。

03 食物アレルギーへの対応

アレルゲン28品目に対応

- ・献立不使用を含むアレルゲン28品目に対応し、除去食または代替食を提供しています。
- ・除去食または代替食は専用のアレルギー室で調理し、各個人のアレルギージャーに入れて提供します。
- ・食物アレルギーで対応が必要な場合は学校にお知らせください。



04 献立について

【主食】

- ・米飯
◎米は兵庫県産の米を使用し、給食センターで炊飯しています。
- ◎豆や粟、さつま芋など季節に応じたたきこみご飯や混ぜご飯を実施しています。



【牛乳】

- ・1本（200ml）成分無調整の牛乳です。
◎牛乳には育ち盛りの子どものに必要な栄養素が多く含まれています。

【おかず】



- ・安全で、食育の教材としてふさわしい給食の実施を心がけています。
 - ・手作りの味を大切に調理しています。
◎ルウは、上新粉とオリーブ油をじっくり炒めてつくります。
◎フライなどは給食室で食材に衣をつけて油で揚げます。
◎ゼリー風のデザートは寒天を使ってつくります。
◎化学調味料は使用せず、昆布、削りぶし、煮干し、あごだしでとります。
 - ・加工食品は、可能な限り食品添加物が入っていない食品を使用し、農産物は国産優先、遺伝子組み換えでないものを優先しています。
 - ・季節の行事食や地域の特産物、郷土料理、食文化について学べる献立や教科と関連づけた献立を取り入れています。
- ※食中毒予防のために、加熱調理を原則とし、衛生面に十分配慮しています。