

Q：1食あたりの給食費はいくらになりますか。

A：1食あたりの給食費は300円（平成28年12月現在）です。支払い方法は、口座振替か納付書でのお支払いとなります。集められた給食費は食材費等に当てられます。調理事業者への委託料や中学校給食の配送などにかかる費用は大阪市が負担します。

Q：口座振替で給食費が引き落とされなかったら、どうすればいいですか。

A：残高不足などで口座振替日に引落しができなかった場合、学校から納付書をお渡しいたします。納付書を金融機関にお持ちいただき、お支払いください。

Q：教育扶助費、就学援助費等の対象になりますか。

A：教育扶助費、就学援助費、特別支援教育就学奨励費の対象になります。生活保護世帯の方は、全額が教育扶助費の支給対象となります。就学援助費は給食費の2分の1の額を支給します。特別支援教育就学奨励費は、給食費の4分の1の額を支給します。（平成28年12月現在）

Q：急な体調不良などで欠席する場合や、台風・学級休業などで休みの場合、その日の給食費はどうなりますか。

A：欠席などで喫食できなかった場合や、暴風警報・学校（学級）休業等により給食が中止になった場合は、既に食材を発注してしまっていますので給食費は返金されません。なお、学校行事などで給食実施日が変更になり、年度当初通知する給食費額が変更になった場合は、年度末に2・3月分給食費で精算させていただきます。その後の変更につきましては、3月に精算します。

※転出や長期欠席などで給食を停止する必要がある場合は、土・日祝日を除く喫食日の5営業日前までに学校で事務手続きが完了すれば給食費を返金することができますので早めにお申し出ください。

Q：食物アレルギーの対応については、どのようになっていますか。

A：家庭配布用献立表で、献立ごとに卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにの7大アレルゲンを含む食品の表示、アレルゲンを含む食品と同じ設備で製造した食品の使用の表示、及び全使用食品を確認することができます。献立表を確認いただき、給食を食べることができない場合は所定の申請手続きをお願いいたします。

副食（おかず）については、喫食日の申請書により日単位で喫食する日と喫食しない日を選択していただくことができ、喫食しない日数分の給食費は減額されます。牛乳及び主食（米飯）は月単位での選択、減額となります。

なお、給食を食べることができない場合は、除去食等の対応はありませんので、家庭弁当の持参等の対応をお願いいたします。

※申請書類（医師の診断が必要です）や手続き等については、お子様の通われる中学校にお問合せください。

Q：今後、中学校給食はどのようになっていますか。

A：現在は、民間調理事業者で調理した給食を中学校に配送するデリバリー方式により基本的に実施しています。

今後の中学校給食の提供方法については、親子方式を中心に、自校調理方式を組み合わせた「学校調理方式」へ、平成31年度の2学期までに市内全校移行していく予定です。

大阪市の中学校給食

〔デリバリー方式〕

中学生のすこやかな成長を支える

大阪市では、エネルギーや栄養バランス、衛生・安全面に十分に配慮した学校給食を提供し、中学生の心身の成長著しい時期をサポートしています。また、健康的な食生活への理解を深め、望ましい食習慣を養うよう食育も推進しています。

大阪市教育委員会

お問合せ先

大阪市教育委員会事務局 学校保健担当

〒530-8201 大阪市北区中之島1丁目3番20号

TEL 06-6208-9158

〈平成28年12月〉



中学校給食の内容（テリバーリ方式）

中学生の学校給食における摂取基準

エネルギー	たんぱく質	脂 質		ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	鉄
820 Kcal	30g	摂取エネルギー全体の 25～30%		3g未満	450mg	4mg
マグネシウム	亜 鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
140mg	3mg	300 μgRE	0.5mg	0.6mg	35mg	6.5g

【文部科学省「生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」より】

学校給食は、成長期にある中学生に必要な1日の食事摂取基準の3分の1を満たすことができるように考えられており、主食（米飯）、主菜、副菜、汁ものなどに、牛乳を組み合わせ提供します。

また、様々な食文化に親しむため、月見や正月などの日本の行事献立や外国の料理も取り入れています。

おもに、副 菜

不足しがちなビタミンやミネラル、食物繊維を多く含む野菜や海藻類、いも類などのおかずや果物が入ります。



五目豆



筑前煮



おひたし



れんこんのてんぷら



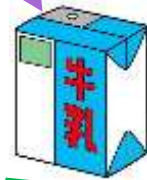
大学いも



りんご

牛 乳（1本200ml）

牛乳1本で、1日に必要なカルシウムの1/3量（約200mg）を摂ることができます。



あたたかい

あたたかい



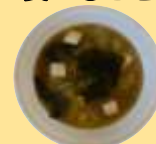
主 食（米飯）

温かく食べることができるように、保温コンテナなどを活用し、提供しています。

国内産米を使用しています。

おもに、汁もの（週3回程度）

水分のほか、ミネラルなどの足りない栄養素を補うことができます。保温食缶で学校に届くので、温かく食べることができます。



みそけんちん汁



はりはり汁



クリームシチュー

学校給食の目標

学校では、給食を教育活動の一環として、生徒が食に関する正しい理解と適切な判断力を養えるよう食育を推進しています。学校給食の目標は次の7つです。（「学校給食法第2条」より）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食の衛生管理

国の衛生管理基準に基づき、副食は調理後すぐに10℃以下に冷却し、専用の食器に盛り付けてから学校へ冷やしたまま運びます。汁ものは保温食缶を使用して65℃以上の温かい状態で運び、学校で生徒が盛り付けます。主食（米飯）も65℃以上の温かい状態を保つため保温コンテナで運びます。学校の配膳室に運ばれてからも冷蔵庫や湿温蔵庫で温度管理をするなど、衛生面に配慮し、提供しています。

おもに、主 菜

たんぱく質を多く含む魚介、肉、卵、大豆製品など、様々なおかずが入ります。



鮭の塩焼き



鶏肉の竜田揚げ



豚肉のてり焼き



みそかつ



干草焼き

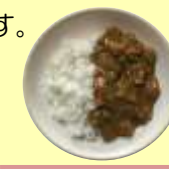


和風ハンバーグ

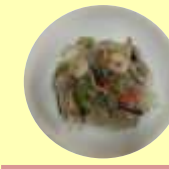
献 立 の 紹 介

保温食缶で届くご飯にかけて食べる献立

カレーライスやハヤシルウ、中華丼の具なども保温食缶で届くので、温かいご飯にかけて食べることができます。



カレーライス



中華丼

行事献立＜節分＞



蕎麦のかば焼き

外国の料理



ビビンバ

ご飯に肉炒めやほうれん草、ナムルをのせます。

特色ある献立



ミートピラフ



三色丼

ご飯に緑、うす桃、黄の3色の具材を並べてのせます。