

川崎市の中学校給食

～みんなで創る『健康給食』～



Colors, Future!
川崎市

川崎市教育委員会

令和7年4月

学校給食の目的

学校給食は、学校給食摂取基準等に基づく栄養バランスの良い食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることを目的に実施しています。また、本市では、学校給食を生きた教材として小中一貫した9年間にわたる体系的・計画的な食育を推進することで、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けるための力を育んでいます。

給食内容

■対象 全学年・全員喫食（選択制ではありません）

■給食内容 ごはんやパンなどの「主食」と、肉・魚・野菜などの「おかず」、そして「牛乳」の3つを基本とした「完全給食」です。献立は、文部科学省が示す「学校給食摂取基準」に基づいて、市の栄養士が作成します。また、アレルギー情報やエネルギー(kcal)が記載された献立表を配布します。

〔参考〕生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

エネルギー (kcal)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ g RAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
830	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
たんぱく質(%)					脂質(%)				
学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%					学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%				

■食 材 国産品を基本に、安全・安心・良質な食材を確保します。また、可能な限り市内産・県内産を使用し、地産地消に配慮します。

調理方式

自 校 方 式 犬蔵、中野島

小中合築校方式 東橋、はるひ野

センター方式 南部学校給食センター(対象校22校)

大師、南大師、川中島、桜本、臨港、田島、京町、渡田、富士見、川崎、川崎高校附属、
南河原、御幸、塚越、南加瀬、橘、東高津、宮崎、有馬、宮前平、向丘、菅生

中部学校給食センター(対象校14校)

日吉、平間、玉川、住吉、井田、今井、中原、宮内、西中原、高津、西高津、野川、平、稲田
北部学校給食センター(対象校12校)

枅形、南菅、菅、生田、南生田、西生田、金程、長沢、麻生、柿生、王禅寺中央、白鳥

学校給食費(令和7年度)

学年	1食当たりの 学校給食費	月割額
1・2年	376円(320円)	5,700円(4,800円)
3年	376円(320円)	5,300円(4,600円)

※給食回数の違いにより、3年生は月割額が異なります。最終的には全学年、実際に食べた回数に応じて徴収します。

※令和7年度については、国の交付金と市費によって補助することで、保護者の負担はカッコ内の金額となります。

食物アレルギー対応

医師の診断をもとに、原材料等の詳細な情報提供や、特定原材料8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)の「除去食」を提供する対応(個別容器(右写真)で提供)を行います。なお、中学校給食では、えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。



本市の学校給食のコンセプト～みんなで創る「健康給食」～

1 とにかく「美味しい」中学校給食

- 「国産食材」にこだわる「主要食材(米、野菜、肉など)国産率 100%」
- 和風の天然だしなど、薄味でおいしい味付けの工夫など

献立は、市の栄養士が旬の食材を活用しながら作成

2 自然と「健康」になる中学校給食

- 年間を通した1食平均で「国産野菜 125g」が摂れる
- 米飯給食 90%以上、「和」の食生活が自然と身につく「健康給食」
- 適量が分かりやすい食器のデザイン(ご飯盛り付けラインの表示)など

1日あたり平均摂取量の1/3以上※

3 みんなが「大好きな」中学校給食

- 給食レシピや献立のポイントを紹介
- 中学生と保護者からレシピを募集して、最優秀作品は給食献立として提供など

中学生からの応募レシピは、生徒投票で最優秀作品を決定

※「健康日本 21」(厚生労働省)による成人1日あたりの野菜の平均摂取量の目標値は 350g 以上、国産品に限らない。

献立例：麦ごはん、あじの香味ソース、切り干し大根のベーコン煮、豚肉となすのみそ汁、牛乳

主に体の調子を整え、ほかの栄養素のはたらきを補助する『ビタミン』『ミネラル』『食物繊維』を多く含む
【野菜、海藻、きのこなど】

主に筋肉や皮膚、爪など体をつくるもとになる『たんぱく質』を多く含む
【肉、魚、卵、大豆など】

歯や骨の成長に必要な『カルシウム』を多く含む
【牛乳、チーズ、ヨーグルトなど】

主にエネルギーのもとになる『炭水化物』を多く含む
【ごはん、パン、麺など】

主食、主菜、副菜で足りない栄養素を補う

栄養バランスや成長期の体づくりのことを考えて献立を作成しています



学校給食費について

本市では、食材料費のみ「学校給食費」として保護者の皆様にご負担いただいております。それ以外の経費(人件費・設備費・光熱水費等)は市が負担しています。子どもたちへ、美味しく、栄養バランスの良い給食を提供するために、期日までの学校給食費のお支払いにご理解、ご協力をお願いします。

学校給食費は、生活保護や就学援助の対象費目です。生活保護又は就学援助を受けている場合、学校給食費の負担はありません。

中学校給食 Q&A

- Q. 食物アレルギー対応について、特定原材料8品目のうち給食で使用する3品目(卵、乳、小麦)の「除去食」を提供する以外は、どのような対応になるのでしょうか。
- A. 医師の診断をもとに、各中学校で個別面談を行い、対応方法を決定します。アレルギー等により卵、乳、小麦以外に食べられない食材がある場合、該当する食材を給食で使用する日には家庭からのお弁当の持参など、個別に対応していただくことになります。
- Q. 給食の時間はどのくらいあるのでしょうか。
- A. 食事(喫食)時間の 20 分程度に、準備・片付けの時間を合わせて 35 分～40 分程度の給食時間を設定しています。
- Q. 牛乳は全員が飲むのでしょうか。
- A. 牛乳は、成長期に欠かせないカルシウムを含む大切な栄養源なので、アレルギーなどのやむを得ない場合を除き、全員が飲みます。
- Q. 学校を欠席した場合や、台風などにより学校が休校の場合に、学校給食費は返金されるのでしょうか。
- A. 日々の欠席による返金はありません。ただし、年度途中での転出入や長期欠席などの場合は、学校給食費の調整を行います。また、台風や感染症などによる休校で学校給食を実施できなかった場合は、学校給食費を返金します。
- Q. 保護者が中学校の給食を食べる機会はないのでしょうか。
- A. 市内には、南部・中部・北部に学校給食センターがあり、南部学校給食センターでは見学と試食が、中部・北部の学校給食センターでは試食ができます。いずれも、個人での見学・試食は受け入れていませんので PTA 等で企画してお申し込みください。また、学校で開催される試食会もありますので、機会がありましたら、ご参加ください。

教育委員会からのお願い

- ✓ 献立表を確認して、その日に使う箸やスプーンなどを忘れずに持参してください。
- ✓ 給食当番の生徒はマスクを忘れずに持参してください。共通のエプロンと帽子を使用している学校では、当番が終わったら持ち帰り、洗濯とアイロンがけをして、次の当番に引き継いでください。
- ✓ 学校給食は、家庭で食べる朝食、夕食を含めて1日3回の食事のうちの1回です。成長期にある子どもたちにとって、栄養バランスのとれた食事と運動、休養・睡眠をとることは、生涯を通じて心身ともに健康で生きがいのある生活を送るための基礎を築くために、とても大切です。「早寝・早起き・朝ごはん」を合言葉として、家庭における食育の取組も進めていただくようお願いします。

川崎市教育委員会事務局 健康給食推進室

電話 044-200-3562 FAX 044-200-1810

メールアドレス 88kyusyoku@city.kawasaki.jp