

給食説明会・試食会を開催します

学校を通じて皆様に、「中学生保護者対象 給食説明会・試食会のご案内」をお配りします。

参加をご希望の方は、申込書に必要事項を記入し、学校へご提出をお願いします。



日程：8月18日(金)～31日(木) 時間：午前11時～午後1時(予定)

【注意事項】

- 会場はお子様が在籍している中学校となります(詳細は案内をご覧ください)。
- 7月31日(月)まではキャンセル可能です。その場合は、学務課給食担当へ直接お電話ください(61-3804)。
- 給食費は当日受付でお支払いください。

※8月1日(火)以降のキャンセル及び当日欠席された方は、2学期に学校へ給食費をお支払いください。

提出締切
7月31日(月)まで

ご説明内容

給食費の引落しや、給食の申込方法などをご説明します。

パソコンやスマートフォンから利用する「給食予約システム」の利用方法についても、実際の画面を使ってご説明します。

説明会時、利用ガイドを
配付します！



給食の試食

試食会メニュー

ごはん
魚の南蛮漬け
豚肉とじゃがいものトマト煮
ひじきのサラダ
夏野菜のみそ汁
牛乳

栄養価

エネルギー 821kcal
たんぱく質 32.0g
脂質 24.2g

アレルギー

豚肉・大豆・ごま
(牛乳)

これからの給食で使う、ランチボックスに盛り付けた給食を試食する機会を設けます。

8月は夏野菜がいちばんおいしい時期ですので、献立に多く取り入れました。試食を通して中学校給食への理解を深めるとともに、



給食を囲んで皆様で楽しい時間をお過ごしください。

※食物アレルギー対応食の提供はありません。



説明会・試食会の終了後、アンケートにご協力ください。
今後の献立作成等のために、皆様のご意見をお寄せください。
(結果は後日「中学校給食NEWS」でお伝えします)

ご参加
お待ちしております♪



利用登録申請書等のご提出ありがとうございました

現在ご提出いただいた申請書等を基に、利用登録作業を行っております。

登録後、9月には個別の認証情報等をお渡ししますので、もうしばらくお待ちください。



給食について
もっと知りたい！

給食の食品はどうやって選ばれるの？

給食で使用する食品の選定については、鎌倉市独自の基準を設け、小学校と同様、原則として国産品を使用、遺伝子組み換えや食品添加物の多い食品を使用しないなど、より安全で安心な食品の使用に努めていきます。

納入業者の衛生状況を確認



食品の納入登録業者は、施設等の衛生管理状況を確認できる書類を提出します。

成分や産地を確認



食品成分書や製造工程表、産地証明書等を取り寄せ、原材料や食品添加物等を確認します。

実物を見て決定



食品によっては事前に実物を取り寄せ、品質や味なども確認して決定します。

納品時も確認



納品時の温度や包装の状態、異物混入の有無等を確認後、給食食材として使用します。

※小学校給食で実施している、鎌倉市独自の「放射性物質濃度測定」も実施します。

※上記測定結果のほか、使用した食品の産地を後日鎌倉市ホームページで公表します。

鎌倉市の地場産物と学校給食

●鎌倉市の農業と漁業

鎌倉の農業は、温暖な気候と肥沃な大地の恩恵を受けて、年間を通して多種多彩な野菜が生産されています。少量多品目の野菜を一つの畑で育て、様々な色で彩られる「七色畑」と呼ばれる作付けが多く行われ、鎌倉の野菜は「鎌倉やさい」としてブランド化されて人気を集めています。



←鎌倉ブランドマーク



漁業では、小型定置網、刺網、しらす船曳網、わかめ養殖などを中心とした沿岸漁業が営まれています。水揚げされた魚は



主に市場に出荷されるほか、漁協が行う朝市や、漁業者による直売所でも販売されています。

←わかめの天日干し

●学校給食への利用

小学校給食では、鎌倉わかめや地元農家の野菜などを給食に利用していますが、中学校給食では生産量や品質、流通経路等で多くの課題があります。どのように地場産物を取り入れていくか、関係機関と今後も協議を続けていきます。

給食開始に よせて

おいしい給食が届けられることを期待します

鎌倉市立中学校給食実施検討会会長 川合 良宏（御成中学校校長）



現在各中学校では、各家庭と教職員の利用登録申請書を教育委員会に提出し、11月からの給食開始に向けた整備や準備を行っています。校内に給食担当者の設置や、生徒たちの配膳下膳の動線の検討をしたり、給食の予約がスムーズに進められるよう各学校の年間行事に照らして11月以降の行事やテストの日などで昼食が不要になる日の確認をしたりしています。

昨年度中に各校に整備された「給食受入室」には牛乳保冷庫が新たに置かれ、生徒たちは4月から牛乳の受取や返却にさっそく受入室を使っています。食育の指導としての給食の位置づけや生徒の健康面、安全面

などを踏まえ、登下校の時刻や昼食時間を含めた休憩時間、放課後の部活動等の時間確保など、学校全体の時間についても各校で検討しているところです。

そのような準備や整備の中、やはり給食で一番話題になるのが「献立」です。教育委員会の栄養士さんたちが早くから献立の研究を重ねてくれています。生徒たちと一緒に給食を食べる教職員としては、中学生に必要な摂取量で計算されるカロリーは、ややオーバー気味ではと気になるところもありますが、安心で安全、そして何よりもおいしい給食が鎌倉の中学校給食として届けられることを期待しています。

【中学校給食に関する問い合わせ先】

電話：0467-61-3804(直通)

鎌倉市教育委員会教育部学務課給食担当

メール：chu-kyushoku@city.kamakura.kanagawa.jp