

右に記載の学校は、センター方式の給食です。



学校給食センター南大沢	由木中・松が谷中・宮上中・別所中・松木中
学校給食センター元八王子	長房中・元八王子中・四谷中・城山中・恩方中・加住小中
学校給食センター元横山	第一中・第五中・ひよどり山中・石川中・打越中
学校給食センター檜原	第二中・第四中・第六中・第七中・甲ノ原中・横山中・櫛田中・ 檜原中・由井中・浅川中・陵南中
学校給食センター寺田	みなみ野中・七国中・高尾山学園

『センター方式』の給食について

心身の健やかな発達や食育の推進の観点から、アレルギーなどの理由がある場合を除いて、原則全員給食です。

センター方式の給食は

栄養バランスに配慮した安全、安心のおいしい給食でこどもたちの心とからだを育てます！

バランスの良い手作り給食

八王子の給食は、手作りをモットーにしています。小学校と同じように、食材をひとつひとつ大切に、心を込めて作った給食で、中学生の成長を支えます。日々の給食を通してバランスの良い食事を意識づけるため、4つの食器(碗2つ、皿、小皿)を使います。



給食の食材について

米、野菜、肉は国産のもの、ハムやベーコン、ウインナーは保存料、発色剤の使用がないものなど、八王子市立小中学校の給食食材の規格を示した『学校給食物資納入規格』に基づいて購入します。また、市内の農家の方にご協力いただき、八王子産の農産物を多く取り入れています。



食中毒防止のため

ミニトマトや果物を除く全ての料理は中心温度を75℃で1分以上加熱したことを確認します。小学校給食と同様、生で提供できる野菜、果物はしっかり洗浄することが可能な、ミニトマト、プラム、さくらんぼ、プルーン、いちご、大粒のぶどう類、スイカ、メロン、かんきつ類等です。



温かいものは温かく、冷たいものは冷たく

ステンレス製の『二重保温食缶』を使い、ごはんや汁物、煮物などは温かいまま届けます。また、調理場には、真空冷却機を備えており、加熱したものを短時間で冷却することができます。冷たい和え物やサラダなどが提供できるのは、給食センターの特徴のひとつです。



給食が届くまで

教室前までは配膳員が運びます

給食当番を中心に準備

給食当番を中心に給食準備、片付けを行います。
◆給食当番の週の週末には、白衣を持ち帰ります。洗濯等よろしくお願いします。



アレルギー対応について

特定原材料8品目(小麦、卵、乳、えび、かに、そば、ピーナッツ、くるみ)のみ対応をします。

アレルギー対応をする児童・生徒のアレルゲン全てを除去した1種類の除去食を提供します。

かに、そば、ピーナッツ、くるみは給食では使用しません。



除去食を提供します

給食では使用しません

*使用しない食材について

かに、そば、ピーナッツ、くるみ、キウイフルーツ、木の実類(栗、カカオ(ココア・チョコレート)を除いたもの)は使用しません。

*コンタミネーション(微量混入)について

食品加工における製造過程や、給食での洗浄・調理工程等で、原因食品が微量混入する可能性があります。また、原因食品と関連する食品(調味料、だし、油、エキス、乳糖、卵殻カルシウム)などは、除去食を含め使用します。
調味料や、微量混入不可(そば、木の実類等の使用しない食品を含む)の食品がある場合には、給食では対応できませんので、年間を通してお弁当をお持ちいただくようお願いします。

(例)・給食に使用しない食品が工場の同じラインで製造
・麺工場等で同じ機械を使用する
・ちりめんじゃこ、わかめにえびが混入している など

【問合せ先】学校給食センター南大沢 689-4317
学校給食センター元八王子 686-0814
学校給食センター元横山 649-3857
学校給食センター檜原 634-9460
学校給食センター寺田 629-9953