

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・鶴田中・
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(椀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、ブルーン、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ひします。



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・生徒のアレルゲンを全て除去した
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ひします。

(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