



食べっと通信

令和5年5月30日 発行



太宰府市立中学校完全給食について



令和6年1月10日から
中学校完全給食 提供開始

各中学校に市の栄養士（学校栄養職員）を
配置しました！

- ✿ 献立作成、発注を行います！
- ✿ 物資の選定を行います！
- ✿ 学校の食育の取組を推進します！
- ✿ 地産地消の取組を行います！
- ✿ アレルギーの対応を行います！
- ✿ 民間調理場をチェックします！

～栄養士紹介～

給食を通して「食」の大切さを伝えていきます！

【学業院中学校】 高尾 美由紀 先生
学業院中学校のみなさんは挨拶がとても活発で、毎日元気をもらっています。学校給食を通して、みなさんがより元気に楽しく学校生活を送り、健やかな日々のお手伝いができるよう、精進してまいります。よろしく願いいたします。



【太宰府中学校】 石橋 薫 先生
太宰府中学校はとても雰囲気の良い学校だなと感じています。大きな声で気持ちの良い挨拶が飛び交い、生徒同士の休み時間の様子も和気あいあいとしています。こんなに素敵な学校に縁をいただいたことに感謝し、1月からの給食に向けてがんばっていきます！みなさん、よろしくお願いいたします。



【太宰府西中学校】 渡邊 奈央子 先生
美味しく、安心・安全な給食を提供することに努めてまいります。給食を通して、子どもたちの心身の成長をお手伝いしていきます。限られた時間ではありますが、給食の時間が子どもたちの憩いの時間となると嬉しいです。よろしく願いいたします。



【太宰府東中学校】 中西 茜 先生
今年度より太宰府東小学校から転任しました。太宰府市、学校教職員、市内栄養士、調理員、そして保護者の皆様と協力しながら、小学校と同じように美味しく、安全安心な給食に努めてまいります。1月からの給食を楽しみにしててください！よろしく願いいたします。



裏面もあります

中学校給食 Q&A



給食はどのように提供されますか？

① 調理

民間調理場にて調理を行い、市内4中学校へ配送されます。

調理配送委託業者（株）日米クック

（新工場地：太宰府市水城2丁目）

※調理場建設の様子



令和5年5月1日現在

② 配膳室

民間調理場から届いた給食は配膳室に保管されます。

整備は7月末頃から11月頃にかけて行います。

日米クックの配膳員が学校規模に応じ1～2名配置されます。



③ 配膳

小学校と同様クラスごとに生徒が配膳室まで食器や食缶を取りに行き、生徒が注ぎ分ける方式で提供されます。



④ 献立

中学校生に必要な栄養量を考えバラエティに富んだ献立が提供されます。

一日の摂取量に対して

基本的には
1/3 程度

ごはん週4回
パン週1回

不足する栄養素は
1/2 程度



ホカホカ

※一回あたりの算出基準は、厚生労働省が定めた食事摂取基準を参考とし、一日あたりに必要な栄養素を基準に算出しています。

※運用にあたっては個々の健康及び生活活動等の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用を行っています。

用意するものはありますか？

基本的にはありません。給食当番にはエプロン、三角巾、給食袋を用意しています。おぼんやおはし、スプーンも用意しています。



「食べっと通信」の
バックナンバーはこちら→



《問い合わせ先》

太宰府市教育委員会

学校教育課 義務教育係

TEL 092-921-2121（内線 458）