



もっと
笑顔を。
もっと
わくわくを。

もっと知ってほしい、
中学校給食の本当のコト。



わくわくポイント 1

あの有名シェフが考案？
横浜ならではのコラボメニュー

横浜ならではの「わくわく」する取組が盛り
沢山！「食」のプロフェッショナルたちが
集まる横浜ガストロノミ協会の考案した、
神奈川県産の湘南ゴールド[®]をソースに使った
地産地消メニューは、食べた後に爽やかな
風味が駆け抜ける上品な味付けでした。他にも、
スポーツチームとのコラボメニューもあります。



デリバリー型給食は、

民間の製造工場で作った横浜市の
ための給食。生徒一人ひとり分の
給食をランチボックスに盛り
付け、ごはんと汁物は「温かく」
提供しています。



わくわくポイント 2

ごはん&汁物は
何故あたたかい！？

ごはんや汁物が入っている発泡スチロールで
できた保温性の高いコンテナボックスに
潜んでいる蓄熱材は、ほかほかのごはんを
お届けするための秘密道具です。



注) 中学校給食はごはん&汁物は温かく、
おかずは衛生管理の観点から、19度以下に冷やして提供しています。

横浜市長

山中 竹春



私も毎日、中学校給食をいただいています。給食は、
味や栄養バランスが整っていることはもちろん、日本
各地の郷土料理、行事食、生徒が考案したメニューなど、
生徒の学びにつながる献立となっています。ぜひ中学校
給食をご利用いただき、保護者の皆様には、朝のゆとりの
時間をお子さんとのコミュニケーションに充てていただき
たいと思います。

子ども達の成長を考えて たくさんの方が中学校給食に携わっています

生徒のために 日々奮闘！ 4人の栄養士。

中学校給食の献立は、小学校の経験を
活かして市の栄養士が毎日議論を重ね
ながら作っています。

【栄養士さんのコメント】

成長期の子どもたちが、栄養がしっかりとれることを一番大事に
しています。ほかに、旬の食べ物、行事食、外国のメニューなど、
栄養バランスの整った毎日の給食を提供しています。食を通じ、
いろいろな世界に触れて学んでもらえることを大切に考えながら
献立を作っています。



旬の食べ物、行事食、外国のメニューなど、
栄養バランスの整った
毎日の給食を提供しています



【給食を作っている皆さんのコメント】

- ・中学校生活の楽しい思い出に残るように従業員一丸と
なって作っています。
- ・調理・盛り付け・配送と毎日多くの方が働いているので、
給食を残さず食べてくれるとうれしいです。
- ・自分の嫌いなおかずがあっても少しは箸をつけてもらい
たいなと思っています。

生徒の声



- ・温かい味噌汁にはいつも体が温まってとても満足しています。
- ・一番初めは好奇心で頼んでみたけど、
その後は美味しいので頼むようになりました。
- ・えびフライがカリカリしていて美味しい。
- ・かき玉汁のたまごがふわふわしていて美味しい。

保護者の声



- ・給食があり毎日助かっています。
- ・塩味は少ないが、出汁が効いていておいしい。
- ・思った以上に給食が子どもに好評です。
- ・家庭ではなかなか作れない味付けの料理があるので、
様々な味に慣れて好きになって欲しいと思っています。
体が温まってとても満足しています。

中学校給食のインスタグラム 始めています。

～ 給食の魅力や食に関する知識を紹介～



FOLLOW ME



日々の献立の
写真や
食に関する
豆知識を掲載

ぜひ食べることに興味をもって、
いろいろな食べ物を
美味しく食べて満足してください！

成長期である小・中学生をはじめ、誰にとっても、
食事はとても大切です。毎日、栄養バランスの
いい食事をしっかりとって、勉強や運動、お仕事
などに励んでください。



ハッ橋農園
ハッ橋さん

横浜 DeNA
ベイスターズ
今永 投手

