

## 定期注文がオススメ！

一度設定すると、学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができます。手続きが簡単でオススメです。

## 一日からでも注文可能

注文したい日をカレンダーから選んで注文します。

また、給食を食べる日の前日 15時から当日 7時 30分まで注文可能な当日注文もあります。



## アプリで簡単！利用登録・注文

中学校給食を利用するためには利用者登録(無料)が必要です。スマートフォンのアプリを使えば簡単にご注文いただけます。給食費の支払いは前払いです。



### STEP 1 利用登録

お手持ちのスマートフォンにアプリをダウンロードして利用者登録します。

アプリの  
ダウンロードは  
こちら



Androidの方はこちら iPhoneの方はこちら

### STEP 2 注文

アプリにログインして注文します。注文方法は3種類です。

支払い方法は注文方法により、クレジットカード、LINE Pay、コンビニエンスストアから選ぶことができます。

#### 注文締切日

クレジットカード・LINE Pay支払い ..... 配達日の7日前の23時59分

コンビニエンスストア支払い ..... 配達日の10日前の23時59分

#### ① 一括注文

一度設定すると、学校の給食のある日全ての注文を一括で行うことができます。手続きが簡単でオススメです。

#### ② カレンダーから

注文したい日をカレンダーから選んで注文します。

#### ③ 当日注文

給食を食べる日の前日15時から当日7時30分まで注文可能です。(注文できるのは、牛乳なし、ご飯のサイズは「中」のみとなります)

①、②は給食を食べる日の2日前16時まで注文をキャンセルすることができます。(ポイントとして返還されます。)

### STEP 3 給食の受け取り

注文した日に給食が届きます。昼食の準備時間に、学校の指定された場所で受け取ります。注文状況はアプリから確認することができます。

※ アプリのほか、中学校給食のウェブサイトからの注文、FAXによる注文が可能です。

中学校給食サポートセンター  
(平日 9時～17時)

045-550-5400

## 食物アレルギーについてはウェブサイトでご案内しています

小麦や卵など、アレルギーの原因となる特定原材料7品目に加え、表示推奨である21品目についてもウェブサイトでご案内しています。献立公表後にサポートセンターにお問い合わせいただいてもご確認いただけます。

横浜市中学校給食のことを詳しく知りたい方は・・・



# “ふた”をあける わくわくの毎日。

～自然と整う栄養バランス～



## 横浜市中学校給食

もっと知ってほしい、  
中学校給食の本当のコト。





# たくさんの生徒が 笑顔になってくれますように…



給食を支える  
栄養士からの  
メッセージ



横浜市の中学校給食は、4人の栄養士が議論を重ねながらすべての献立を作っています。栄養のバランスが取れていることはもちろんですが、季節の行事食や世界の食事など、食べることでいろいろな世界に触れ、生徒の皆さんが毎日わくわくするような給食を考えています。

# バラエティ豊かで栄養価の高い献立

さまざまな食材やメニューを取り入れながら、栄養バランスも整った献立となっています。

## 生徒考案メニュー



メニューコンクールで優秀賞を受賞した生徒考案の献立を取り入れています。

## 地産地消メニュー



横浜市産、神奈川県産の新鮮な食材を使用した献立を提供しています。

## 季節の行事食



十五夜などの行事食や、季節を感じさせる食材を使った献立を提供しています。

## 世界の味



献立を通じて、世界の多様な食文化を生徒に知ってもらいきっかけとしています。



## ごはん汁物は 何故あたたかい！？

ホット&クールどちらも対応可能な「保つくん」。ごはんが入っている発泡スチロールの中に潜んでおり、カイロのように温かい！ほかほかのごはんをお届けするための秘密兵器です。



## 給食費は 1食330円で経済的！

ごはん、おかず、汁物、牛乳がセット  
ごはんのサイズは小、中、大の3種類から選べます。  
(牛乳なしの1食275円のセットも選べます。)



### 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などに充てていただきたいと思います。



## 生徒の声



- 最初は好奇心で一度頼んでみたけど、美味しくて、それからは頼むようになりました。
- おかずの量が少なかなと思ったけど、栄養バランスは良いし荷物は減るし、最高。
- お弁当を持って来なくて済むし、助かってます。
- 温かい味噌汁は体が温まって、とても満足しています。

## 保護者の声



- いつも栄養のバランスがよく考えられていたメニューだと感心しています。
- 給食の献立の話などで、子どもとの朝の会話が増えました。
- 毎日の弁当づくりから解放されて、本当に助かっています。
- 家庭では作りづらい料理もあるので、様々な味を知って欲しいと思っています。

## 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



八ッ橋農園  
八ッ橋さん

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・中学生には、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、勉強や運動などに励んで  
ください。



横浜 DeNA  
ベイスターズ  
今永投手







令和5年

# 2月横浜市中学校給食献立表



栄養表記について

エネルギー たんぱく質  
※ごはん+おかず+汁物+牛乳の栄養価です。  
※使用食材等の詳細はウェブページをご覧ください。

**3日 Pickup**



**行事食「節分」**  
節の梅煮・五目豆

「鬼は外! 福は内!!」  
豆まきをして、鬼を追い払いましょう

**10日 Pickup**



**ウクライナ料理**  
チキンカツ・オリヴィエサラダ・きのこソテー・ポルシチ

ウクライナ

世界三大スープの一つ、「ボルシチ」はウクライナ食文化の根幹です。ビーツの酸味が美しさが特徴です。

きのこは大衆料理で食べられたい食材です。きのこは旨味を生かす料理の一つで有効です。

**17日 Pickup**



**新潟県の郷土料理**  
タレかつ丼のっぺ

タレかつ丼の具を  
ごはんと一緒に食べましょう!

タレかつ丼  
新潟の津町では、早くから郷土食文化が盛んで、タレかつ丼が人気です。

MON

2月是一年で一番寒い時期です。日頃から「栄養バランスのよい食事」「適度な運動」「十分な休養」を意識して、免疫力を高め、細菌やウイルスに負けずに元気に過ごしましょう。



担当栄養士より

6 牛乳 ごはん

**白身魚フライ**

- レバニラ炒め
- 粉吹きさつま
- 小松菜と油揚げの煮びたし
- キャベツとたまねぎのみそ汁

827kcal 33.6g

13 牛乳 ごはん

**肉じゃが**

- 小鯛フライ
- きんぴらごぼう
- わかめとキャベツの甘酢和え
- かぶと小松菜のみそ汁

815kcal 31.5g

20 牛乳 ごはん

**チキンカレー**

- チーズオムレツ
- バジルフライドポテト
- 小松菜とコーンのソテー
- トマトと押麦のスープ

809kcal 33.1g

27 牛乳 ごはん

**豚肉と切り干し大根の煮物**

- さばのみそだれがけ
- 磯香和え
- さつま芋の甘煮
- 湯菜のすまし汁

808kcal 35.7g

7 牛乳 ごはん Pickup

**ザンギ・ブロッコリー**

- ラーメンサラダ
- チーズ
- 鮭のちゃんちゃん焼き風
- わかめスープ

846kcal 38.0g

14 牛乳 ごはん

**麻婆豆腐**

- 揚げぎょうざ
- チンゲン菜のじゃこ炒め
- 切り干し大根の中華和え
- 中華玉子スープ

840kcal 30.4g

21 牛乳 ごはん

**豚丼の具**

- きびなの南蛮漬け
- 昆布豆
- ほうれん草のおひたし
- 豆腐とわかめのみそ汁

809kcal 38.4g

28 牛乳 ごはん

**生揚げのそぼろ煮**

- 海藻サラダ
- 金時煮豆
- なばなと玉子の炒め物
- きのこのみそ汁

800kcal 33.5g

1 牛乳 ごはん

**鱈の野菜あんかけ**

- 蒸ししゅうまい
- ごぼうサラダ
- レモンゼリー
- 豆腐とえのきたけの中華スープ

822kcal 30.3g

8 牛乳 ごはん

**豚ごぼう炒め**

- さばの塩焼き
- がんもどきの煮物
- 小松菜とキャベツのごま和え
- なめこねぎのみそ汁

807kcal 37.1g

15 牛乳 ごはん Pickup

**ハンバーグ**

- デミグラスソース
- 鶏肉とキャベツのコンソメ煮
- のり塩ポテト
- ひじきサラダ

835kcal 33.9g

22 牛乳 ごはん

**鱈のあんかけ**

- ひじきとじゃが芋の煮物
- ブロッコリーのおか和え
- カケルゼリー
- ごぼうのみそ汁

818kcal 32.5g

**食具持参のお願い**

おかずに合わせて、箸、スプーン等、清潔な食具を忘れずに持ってきてください!

食具持参のお願い

おかずに合わせて、箸、スプーン等、清潔な食具を忘れずに持ってきてください!

2 牛乳 ごはん

**ビビンバ(肉・卵)**

- ナムル
- じゃが芋のピリ辛煮
- 黄桃コンポート
- チンゲン菜のスープ

806kcal 35.5g

9 牛乳 ごはん

**めかじきのチリソース**

- 鶏肉と大豆のオイスター炒め
- もやしときくらげの中華和え
- フルーツ杏仁
- にら玉スープ

812kcal 35.4g

16 牛乳 ごはん

**チリコンカン**

- コロケ
- かぼちゃのツナマヨ和え
- ブロッコリーとカリフラワーのサラダ
- ジュリエンスープ

826kcal 31.0g

23

**天皇誕生日**

**【お詫びと訂正】**

「令和4年12月横浜市中学校給食献立表」裏面の内容に誤りがありました。

◆食育コラム「世界の食文化」のエジプト、インドについての内容(誤) 食器を使わず手で食べる (正) 食具を使わず手で食べる

以上、訂正させていただきます。

※補足 今回のコラムはその地域における慣習としての食文化を紹介したものであり、その地域の全ての人に当てはまるものではありません。また、現在の実情とは異なる場合もあります。

3 牛乳 ごはん Pickup

**鱈の梅煮・さやいんげんのごま和え**

- 五目豆
- なばなのからしマヨ和え
- きなこわらびもち
- 沢煮椀

834kcal 31.8g

10 牛乳 ソフトフランスパン Pickup

**チキンカツ**

- オリヴィエサラダ
- きのこソテー
- 白桃コンポート
- ポルシチ

826kcal 33.1g

17 牛乳 ごはん Pickup

**タレかつ丼の具**

- のっぺ
- れんこんのきんぴら
- 白菜の即席漬け
- 油揚げとかぶのみそ汁

812kcal 31.1g

24 牛乳 ごはん Pickup

**芋煮**

- 揚げだし豆腐
- 冷や汁
- りんごの甘煮
- わかめのみそ汁

802kcal 30.7g

**7日 Pickup**



**北海道の郷土料理**  
ザンギ・ラーメンサラダ・鮭のちゃんちゃん焼き風

中学校給食のために考案された北海道の郷土料理

横浜F・マリノスの「ふたご」の選手も食事を提供している村野明子さん監修

**15日 Pickup**



**ハンバーグデミグラスソース**

自分でかけるカップソース

ハンバーグにかけて食べましょう!

**24日 Pickup**



**山形県の郷土料理**  
芋煮・冷や汁

山形県の出産時の贈り物の一つとして知られています。「わやでんいすまが、あざくさんの(おひたし)」のことです。

上杉謙信の出生地の贈り物の一つとして知られています。「わやでんいすまが、あざくさんの(おひたし)」のことです。



## 寒い地域の食事に学ぶ 寒さに負けない食事の工夫

郷土料理とは、それぞれの地域の気候やとれる食材を生かして、その地域に合った調理方法で作られ続け、現在まで伝えられてきた料理です。2月は「寒さに負けない食事の工夫」を寒い地域の食事に学んでいきましょう。



### 10日 ウクライナ料理



ウクライナのオデーサ市は横浜市の姉妹都市です。1、2月は非常に寒く、最高気温が氷点下の日もあります。

### 17日 北陸地方 新潟県の料理



冬季は気温が低く雪の降ることが多いので日照時間が少なくなります。

### 24日 東北地方 山形県の料理



多雨多湿で冬季には北西の季節風が強く、吹雪くこともあります。

## 体を温める料理

体が冷えると免疫力が低下してしまいます。寒い地域に伝わる料理には、ウクライナの「ボルシチ」、新潟県の「のっぺ」、山形県の「芋煮」など温かい煮込み料理が多くあります。また、体温を高く維持するにはエネルギー消費が多くなるので、ウクライナではバターやマヨネーズを使った高カロリーの料理がよく食べられます。



### 免疫力UP情報

体温が上がると血液の流れがよくなり、免疫力が高まります。エネルギー源となる炭水化物をしっかりとる以外にも、筋肉をつけることで代謝が上がり、体温が上がります。

## 知恵と工夫から生まれた「保存食」

農作物を採取できない冬を乗り切るために、多くの保存食が生まれました。

### 漬物

野菜を始めとするさまざまな食材を食塩、しょうゆ、米ぬか、みそなどに漬け込み、保存性を高めるとともに熟成させ、風味を良くした食品です。ウクライナで冬の保存食として作られる野菜やきのこの「ピクルス」や豚の脂身を塩漬けにした「サーロ」も漬物の仲間です。

### 凍み豆腐

薄く切り分けた豆腐を一晩外に出して凍らせ、1枚ずつワラでつなぎ、戸外に干し、昼夜の気温差で「凍る」と「溶ける」を10日程繰り返して作る、天然のフリーズドライ食品です。山形県の「冷や汁」など多くの郷土料理で使われる伝統的な保存食です。同じように「凍る」「溶ける」を繰り返して作る乾物として、他にも「凍りもち」「凍み大根」などがあります。

### 免疫力UP情報

ぬか漬けや白菜漬けなど、野菜にしている乳酸菌などで発酵する漬物は、腸内環境を改善する効果があります。免疫細胞の約70%は腸に存在します。腸内の善玉菌を増やすことで腸の働きがよくなり、免疫細胞が働きやすくなります。



## 2/7 食×トuppアスリート

横浜F・マリノス



横浜F・マリノスのアカデミーの選手に食事を提供している村野さんが、中学校給食のメニューを考案してくれました。



横浜F・マリノスのアカデミーの選手に食事を提供している村野さん  
Sunday Monday Kitchen  
村野 明子さん

横浜F・マリノスのアカデミー(※)の選手には、毎日の朝食を自分で考えて用意したり、旬の物を選んで食べたりといったことを続けていくことが、サッカーに必要な体づくりはもちろん、免疫力を高めて風邪をひきにくくするなど、日常生活や将来の自分にも生きてくるのだと伝えています。

中学生のみさんには毎日の食事の中で「丈夫な体は一日ではできない」ことを意識して学び、自分に必要な食事を自分で選べる力をつけて欲しいと思います。毎日の食事を大切に過ごしてくださいね。

※アカデミー：プライマリー(小学校3年生~6年生)、ジュニアユース(中学生)、ユース(高校生)で構成され、世界で活躍する選手を目指す育成組織

アカデミービル内  
Sunday Monday Kitchen  
日暮スタジアム内日暮ウォーターパーク入場ゲート横に2022年4月9日にオープンしたレストラン

### 5種類の栄養素でバランスを整えています



村野さんは北海道に住んでいたことがあり、その時に「同じく揚げなのに名前がザンギ!」[サラダにラーメン?!]など多くの驚きとともに世界が広がった経験があるそうです。成長期の中学生に不足しがちなカルシウム(白)をチーズで、鉄分(黒)をわかめで補って5種類の栄養素がバランスよく入るようにされています。ザンギに添えたプロコラーゲンにはビタミンE(緑)が多いため、寒い時期の体調管理におすすとのことです。

## 食事で四季を楽しもう!

2月3日(金) 節分



節分とは「季節の分かれ目」という意味で、立春の前の日を言います。「鬼は外、福は内」というかけ声とともに豆をまき鬼が家に入らないよう、鬼が嫌がる臭いのイワシの頭をとげのある冬の葉のついた枝に刺して飾る風習があります。地域によっては恵方に向けて恵方巻を食べる風習もあります。

### 保護者の皆様へ

中学校給食公式Instagramをはじめました  
日々の献立紹介、栄養士によるメッセージ動画、食の豆知識など、様々な魅力をお届けしています

フォローはこちらから! @schoollunch\_yokohama\_official

### 中学校給食に関するご案内

中学校給食を利用するためには利用者登録(無料)が必要です。給食費の支払いは前払いです。  
**中学校給食費 1食 330円(ごはん・おかず・汁物・牛乳)**  
牛乳なしのセットを選ぶこともできます。その場合は牛乳代金分を差し引きます。ごはんのサイズは3種類(小・中・大)から選べます。国産や地場産、旬の食材を多く取り入れるなど充実した内容で提供していきます。

**STEP 1 利用登録**  
お手持ちのスマートフォンにアプリをダウンロードして利用者登録(無料)をします。

**STEP 2 注文**  
アプリにログインして注文します。注文方法は3種類です。

アプリのダウンロードはこちら

Androidの方はこちら iPhoneの方はこちら

**① 定期注文** 学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができます。

**② カレンダーから注文** 注文したい日をカレンダーから選んで注文します。

**③ 当日注文** 給食を食べる日の前日15時から当日7時30分まで注文可能です。※ごはん(中)・おかず・汁物のセットでの提供となります。※当日注文は数に限りがありますので、なるべく事前に注文をお願いします。

**STEP 3 給食の受け取り** 昼食の準備時間に、学校で指定された場所で受け取ります。

中学校給食サポートセンター 045-550-5400 (平日9時~17時)

中学校給食について、詳しくはウェブページをご覧ください。

横浜市 中学校給食 検索



### 「中学校給食」の利用についてのご案内

横浜市では令和3年4月から中学校給食を開始しています。それまでの「ハマ弁」から「給食」に変わったことで生徒や保護者の皆様によるご負担は【食材費のみ】となり、使用する食材の幅も広がって、提供しているメニューも多彩なものとなっています。また、献立は教育委員会（市内小学校の給食を担当していた栄養士）が作成する形となり、栄養バランスだけでなく、旬の食材や季節の献立などを取り入れて食育にも繋がる内容です。

横浜市では令和8年度からの生徒全員での給食を目指していますが、来年度においても多くの新入生に中学校給食を食べてもらいたいと思っています。安心・安全で栄養価も高く、味や見た目なども魅力的な給食を提供していきますので、ぜひご利用ください。

## ○中学校給食の主なポイント

- (1) 市内の小学校で給食を担当していた栄養士が作成する、生徒の成長を支える栄養バランスが整った献立！**  
○旬の食材や、季節の行事に合わせた献立など、多彩なメニューを提供しています。
- (2) 給食費は1食330円（ごはん・おかず・汁物・牛乳がセット）**  
○ごはんと汁物は温かい状態でお届けします。  
○同じ価格でごはんの量（小・中・大の3種類）が選べます。  
○牛乳だけの注文もOK。  
※アレルギーなどのご事情がある方は、牛乳を除くこともできます。（牛乳なしの場合は275円です。）
- (3) 注文はアプリで簡単！ウェブサイトやFAXでもOK**  
○提供日の7日前までに注文・支払いをする必要があります。  
※支払い方法によって注文締切日が異なります。  
○お支払いはクレジットカードやLINE Pay、コンビニ支払いが選択できて便利です。
- (4) 「定期注文」がオススメ！**  
○一度設定すると、学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができます。  
※一日単位でも注文できます。  
※前日15時～当日7時30分までの間に注文できる、「当日注文」は数に限りがあり、売り切れしてしまう場合もありますのでご注意ください。当日注文は、【ごはん（中サイズ）、おかず、汁物】のセットのみで、牛乳は付きません。

#### 【献立例】

### 横浜の食文化を知るメニュー

開港記念祭に合わせた献立です。

6月



- 牛鍋
- 変わりきんぴら
- きゅうりの梅肉和え
- ひじきの煮物
- いちごゼリー
- ごはん・牛乳

### 季節に合わせた行事食

十三夜にちなんだ献立です。

10月



- つくねの照り焼き
- 栗五目ごはんの具
- 小松菜のおひたし
- 月見団子
- 水菜とえのきたけのすまし汁
- 雑穀ごはん・牛乳

裏面あり

## ～中学校給食を活用した

スムーズな中学校生活のスタートのために～

### 『さくらプログラム』についてのお知らせ

4月からの新しい中学校生活を間近に控え、生徒の皆さんは期待と不安でいっぱいな時期を過ごしていることと思います。特に4月は、これまでと異なる生活に慣れず、慌ただしい朝の時間を過ごすことも多くなると思います。

中学校生活が始まると、通学距離が長くなったり、荷物が増えたりなど、生活のリズムが大きく変わります。生徒の負担を軽減し、中学校生活へのスムーズな移行ができるように、**4月から、新1年生の皆さんに「中学校給食を食べること」を推奨する取組『さくらプログラム』を実施します。**

中学校給食を活用することで生徒の皆さんの朝の時間に余裕が生まれ、より良い中学校生活のスタートが切れることを願っています。

#### さくらプログラムとは？

4月から、新1年生に「中学校給食を食べること」を推奨する取組です。

※アレルギーをお持ちの方は中学校給食注文サイトに掲載されたアレルギー情報にて利用の可否をご確認ください。

※中学校給食の詳細は添付の「リーフレット」をご参照ください。

## 利用手続きについて

ご利用いただくには、利用者登録（無料）が必要です。

**step1** 各小学校を通じて2月上旬までにお渡しする  
「給食利用者ID等連絡票」をご用意ください。

**step2** 利用者登録を行います（最短2分で完了します）。

次の二次元コードから、横浜市中学校給食のアプリをダウンロード、もしくは横浜市中学校給食注文サイトにアクセスしていただき、「給食利用者ID等連絡票」に記載されているID・パスワードを利用して登録してください。

**step3** 中学校給食の注文を行います。



Android版  
アプリ



iPhone版  
アプリ



横浜市中学校給食  
注文サイト

※2月6日（月）から注文受付開始

利用者登録が完了したのち、2月6日以降に4月分の注文が可能です。

**4月分の注文は3月中に行う必要がありますので、お忘れのないようご注意ください。**

**一度の注文で、学校の給食のある日全ての注文を毎月自動で入れることができる「定期注文」をお薦めしています。ぜひご利用ください。**

【登録方法・注文方法に関する問い合わせ】

横浜市中学校給食サポートセンター

TEL：045-550-5400（電話受付時間：平日9時～17時）

【その他の問い合わせ】

横浜市教育委員会事務局健康教育・食育課

TEL：045-671-4136 FAX：045-681-1456



## 中学校給食（デリバリー型）よくある質問（Q&A）

### Q1 小学校のように全員で注文するものですか

全員での注文ではなく、給食以外に家庭弁当等も選んでいただける仕組みになっています。（一部の学校では、学年ごとや全学年で給食を推進する取り組みを行う予定です。）  
なお、給食を注文するためには利用者登録（無料）が必要になります。

### Q2 今のところ中学校給食を利用するつもりはないですが、それでも登録をした方が良いですか

中学校給食を利用する際は、事前に利用者登録（無料）が必要です。栄養バランスが良く、当日朝7時半まで注文できる「当日注文」も便利ですので、いざという時のために、あらかじめ利用者登録をしていただくことをおすすめしています。

### Q3 中学校に運ばれる給食はどこが製造するのですか。

中学校給食は、ハーベスト株式会社、株式会社美幸軒、株式会社山路フードシステム、株式会社安田物産の4社で製造を行っています。

いずれも、他都市のデリバリー型給食などで実績のある事業者です。

ハーベスト株式会社：西区、港南区、保土ヶ谷区、旭区、磯子区、金沢区、戸塚区、栄区、  
泉区、瀬谷区

株式会社美幸軒：鶴見区、神奈川区、港北区

株式会社山路フードシステム：中区、青葉区、都筑区

株式会社安田物産：南区、緑区

### Q4 中学校給食の注文の締め切りはいつですか

支払方法によって締切日が異なります。

利用者登録時に「クレジットカード決済」又は「LINE Pay決済」を選択した場合は配達日の7日前、「コンビニ決済」を選択した場合は配達日の10日前が注文締切となります。

「FAX申込み」の場合は、注文したい月の前月8日までに申込書を提出していただき、20日までに給食費を銀行にてお振込みいただくこととなります。

### Q5 給食は前日や当日になると注文できないのですか

前日や当日朝にもご注文いただけます。（「当日注文」という注文方法をお選びください。）

当日注文ができる時間は、前日15時から当日7時30分までです。支払方法は「クレジットカード決済」又は「LINE Pay決済」となります。

当日注文は、【ごはん（中サイズ）、おかず、汁物】のセットのみで、牛乳は付きません。

### Q6 当日注文を利用したいのですが、売り切れとなることはありますか

当日注文は、事前に販売個数を予測し製造しているため、想定よりも多くの注文が入った場合には、7時30分よりも前に売り切れてしまう可能性があります。

（売り切れの心配がない通常注文や定期注文のご利用がおすすめです。）

### Q7 注文のキャンセルはできるのですか

インターネットやアプリでの注文の場合は、横浜市中学校給食注文サイトで配達日2日前の16時までキャンセルできます。

2日前の16時以降は、すでに給食の食材調達などが行われているため、キャンセルはできませんのでご了承ください。なお、FAX注文の場合のキャンセルは、中学校給食サポートセンターにご連絡ください。

<中学校給食サポートセンター>

TEL：045-550-5400（電話受付時間：平日9時～17時）

Q8 注文のキャンセルをした場合、支払ったお金はどうなりますか

2日前の 16 時までにはキャンセルされた注文については、次回以降の注文で使用できるポイントで返還されます。

Q9 台風やインフルエンザなどで、休校や学級閉鎖になった場合、給食はどうなりますか？  
給食費は戻りますか

休校や学級閉鎖となった場合、該当する学校又はクラスの給食の提供は中止となります。この場合、当日及び翌日の注文は、すでに給食の食材調達や調理等が行われているため、キャンセルができません。また、ポイント返還の対象にはなりません。

Q10 箸やスプーンなどの食具は提供してもらえますか

箸やスプーンなどの食具は用意しておりません。各自でご用意ください。

Q11 アレルギー対応はどのようになっていますか

アレルギー除去食は提供していません。利用者ご自身で注文サイトに掲載されているアレルギー情報をご確認の上、ご利用ください。食品表示法に基づき、小麦や卵などアレルギーの原因となる特定原材料7品目及び表示推奨 21 品目の有無について、使用材料ごとに中学校給食注文サイトで確認できます。また、落花生、アーモンド、カシューナッツについては使用しておりません。詳細につきましては、サポートセンターにお問い合わせください。

Q12 食材は国産のものを使用しているのでしょうか

使用する食材については、国産や地場産の食材をできる限り使用し、国が定める国産食材の使用割合の目標値（80%以上）を目指して調達を行っています。国産以外で使用する食材についても、市場に流通している安全な食材を教育委員会が確認した上で、各製造業者が調達します。なお、食材の産地については、中学校給食注文サイトに掲載しています。

Q13 栄養バランスについてどのように整えているのですか

栄養バランスについては、文部科学省学校給食摂取基準に基づき、一食に必要な栄養素をバランスよく摂取できるよう市の栄養士が調整しながら献立を作成しています。

Q14 食中毒などの危険はないのですか

調理については、衛生管理がなされた民間調理施設で調理を行い、適切な温度管理の下で安心・安全な給食を提供しています。

また、各学校での配膳の際にも、食中毒が起らないよう衛生管理を行っています。

Q15 ごはんに食品添加物は入っているのですか

食品添加物は使用していません。

Q16 おかずは温かくなりませんか

衛生管理の観点から、「おかず」については、19℃以下まで冷やしてから各学校へと運搬しています。なお、冷やしてもおいしく提供できるように、調理手順などを工夫した献立を作成しています。（「ごはん」と「汁物」は温かい状態で温度管理をして提供しています。）

Q17 今後、中学校の給食はどうなるのですか

令和8年度から、デリバリー方式による給食を原則全員が食べることを目指して、現在準備を進めています。アレルギー除去食の提供内容等については検討中ですが、決まり次第、ホームページ等にてお知らせいたします。