

令和7年度中学校給食業務については、防衛省交付金を活用しました。

京田辺市立中学校における学校給食は、令和6年4月から始まり「京田辺市学校給食センター」で調理した給食を市立3中学校に提供しています。

学校給食センターは、国が定める衛生管理基準や国際基準である「HACCP（ハサップ）」の概念に準じた衛生管理や、最新の調理設備を備え、給食調理を行っています。

令和7年度においては、中学校の生徒に安全・安心でおいしい給食を提供するために、給食調理及び配送業務について、防衛省「特定防衛施設周辺整備調整交付金」を活用しました。

【 防衛省と地域社会との協力を象徴するエンブレム 】



防 衛 省  
(調整交付金事業)



給食センターの愛称は「はぐくみ」

【給食調理業務】

調理業務の受託を全国展開されている(株)東洋食品に委託しています。

(株)東洋食品は、全国の学校給食4,054校、1日の調理数145万食の調理業務を担っている事業者です。

(参考) 近隣自治体受託実績

木津川市第一学校給食センター (6,700食)

精華町防災食育センター (1,100食)

枚方市第一学校給食共同調理場 (9,400食)



【給食配送業務】

学校給食センターで調理した給食は、関西で初めて(令和6年4月時点)となる給食配送専用のEVトラックで各中学校へ配送しています。静かな走行により授業への影響に配慮しています。

給食を運ぶ食缶は、保温機能に優れた物を採用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく美味しいままで提供できるように工夫しています。

## 中学校給食の献立について

京田辺市の中学校給食は、主食（原則米飯、月2回パン食）、副食、牛乳を組み合わせた完全給食を提供しています。栄養教諭が、中学生に必要な栄養価を算出し、旬の食材や地域の食材を取り入れ、行事食や郷土料理などバリエーション豊かな献立を作成しています。

### 【給食献立例】



ごはん  
鶏肉の佐那河内揚げ  
菜の花和え  
豆腐とわかめの味噌汁  
牛乳



ごはん  
プルコギ  
ささみと春雨のサラダ  
韓国風のり  
牛乳



ごはん  
鶏肉のみそ漬け焼き  
壬生菜のおひたし  
京風すまし汁  
牛乳



ガーリックライス  
かぼちゃのクリームシチュー  
フレンチサラダ  
牛乳



ごはん  
ホイコーロー  
鶏肉のフォー  
牛乳



ごはん  
おでん  
冬野菜のごま和え  
牛乳



ごはん  
あじのねぎみそ焼き  
白菜の吉野煮  
牛乳



ごはん  
けいちゃん  
こぶ汁  
牛乳



ミルクパン  
ミートローフ  
ジュリアンスープ  
クリスマスデザート  
牛乳