



特集1

こどもたちの成長を育む

いばらきの給食

問合先 小学校給食について…学務課 ☎620・1681

中学校給食について…中学校給食センター ☎649・2172

給食はこどもたちの健やかな成長に欠かせないもの。

食の大切さや豊かさを学べる「生きた教材」ともいわれています。

ますます充実する茨木の給食を覗いてみませんか？



賀 正

2025

あけまして
おめでとうございます

市民の皆さんにおかれましては、清々しい新年をお迎えのこととお喜び申しあげます。

昨年も、小・中学校体育館への空調設置や自転車用ヘルメットの購入補助等、皆さまの安全・安心を守る取組を進めることができました。今年は、生徒の健康の増進、食育推進に向け、給食費無償の中学校全員給食を開始します。

開館1周年を迎えた竜王戦も行われたおにくるでは、12月に来館者200万人を突破しました。この春には、ダムパークいばきたに長さ日本一の歩行者専用吊り橋が誕生します。

本年も、誰もが安全・安心、豊かさ・幸せを実感できるまち、みんなでつくる共創のまちへ歩みを進めてまいります。「次なる茨木」へ一層のご支援とご協力を賜りますようお願い申しあげます。



茨木市長

福岡洋一

学校給食のここがいい!

- 食の知識や食習慣が身に付く
- 成長期の健康を支える
- 食の豊かさを感じる心を育む
- 協調性や人間性を育む



おいしい～!
いっぱい
よきってね!

小学校給食は、
ごはんまたはパン、おかず2～3品、牛乳の献立。



ごはんと汁物が温かい
状態で届く、選択制の
中学校給食。

※令和6年12月に終了。

今月から
中学校全員給食が開始!
今日はいよいよ中学校で全員
給食を開始し、栄養バランスのとれた
昼食をこどもたちに提供します。
中学生の時期は義務教育の中でも特
に保護者の経済的負担が増えること
から、給食費は無償です。

市内14の中学校の給食は給食セ
ンターで一括調理。多彩なメニュー
を実現するための工夫や、温かい
もの・冷たいものがそのままの状態
で届く仕組みを次のページでご紹
介します。

国調査によると小・中学生の朝食
欠食率は増加傾向にあり、こどもたち
が望ましい食生活を送るには学校給
食を通して食の知識や理想的な食習
慣を身に付けることが大切だと考え
られています。

また、学校給食は、栄養バランス
のよいメニューで成長期のこどもた
ちの健康を支えます。四季折々の食
材や多文化の料理を取り入れた多彩
な献立は食の豊かさを感じる心も育
みます。さらに、みんなで準備・片
付けをし、一緒に食べることで、学
校生活が豊かになり、協調性や人間
性も育まれていきます。

市内32の小学校では以前から全員
給食を実施している一方、中学校で
は平成25年度から選択制の給食を採
用していました。平成29年度から将
来のこどもたちにとつてより良い中
学校給食のあり方を検討し、さまざま
な声のもと全員給食の実施を決定。

安全・安心な給食の提供方法や中学
生にふさわしい献立などを協議し、
新たな給食センターの建設をすすめ
てきました。

「学校給食」が
こどもたちの
心と身体を育てるワケ

進化を続ける

茨木の給食



中学校給食センター

建設地：彩都はなだ一丁目
構造・階数：鉄骨造り・2階建て
提供学校：市立中学校全14校
調理能力：1日最大9,000食



今日の
献立は
何かな～?



給食センターのヒミツが次のページで明らかに!

センターへ 入!!

している中学生3人が、
調査をしてきました！
さんにレポートします！

人の目でしっかり
チェックしています！



REPORT 1 全身を清潔に！

全身を清潔に！

まずは白衣についた髪の毛やほこり
をエアシャワーの風で落としてから
調理場へ入ります。



REPORT 1

どんな発見があるかな？



REPORT 2 入念な下処理で衛生的！

入念な下処理で衛生的！

下処理室では、野菜に付いた土や
虫などを3槽のシンクで洗い流します。
また、生食する果物は殺菌力の
ある電解水で洗浄します。

安心
すごく
ね！

まぜる道具も
こんなに大きい！



REPORT 3 大量調理もばっちり！

お米の洗米から炊飯、蒸らしまでを半自動で行う連続炊飯器や、熱伝導率のよい蒸気式回転釜など、大量調理に適した機器を備えています。

REPORT 4 真空冷却機で 多彩なメニューを実現！

食材を中までスピーディーに冷却できる
真空冷却機を導入し、菌が発生しにくい
温度まで一気に冷却。野菜サラダ
やナムルなどの冷たい和え物も安心して
提供できるようになりました。

メニューの幅が
広がった！



Q&A 給食センターの謎

床の色が2色に 分かれているのはどうして？

調理前のものと調理済みのものが混ざらない
ようにエリアを色で区別しています。センター
全体も荷受けから配送まで一方向に流れてい
くような設計で、後戻りがなく衛生的です。

ほんまや～！
床の色が
ちがってる！



こっちから入れて
真空冷却した
食材は、向こうから
取り出せるようにな
っているんだね





REPORT 5

各中学校1台を基本に配達車を用意

給食センターからは配達車で各中学校に届けます。予備車両もありトラブル時も安心です。



全員給食を楽しみに

給食センターへ潜入&
施設の全貌とヒミツをみな

保温性・保冷性に優れた配達方法

REPORT 6

学校に配達するまで保温・保冷ができる二重構造の食缶を採用しています。保冷の際は、蓋にぴったりはまる保冷剤を組み込んで使用します。

Q&A ごみを減らすヒミツ

給食センターで出た生ごみはどうなるの？

脱水した生ごみは消滅型生ごみ処理機へと送られ、微生物の力で水に分解し排水。ごみの量を大幅に削減できる、環境に優しい給食センターなのです。



アレルギー除去食も対応

REPORT 7

除去食を作る専用調理室があり、卵と乳のアレルギーがあっても安心して給食を食べられます。誤って配膳されることのないよう専用容器に入れて配達します。



食べ終わりの洗浄も徹底

REPORT 8

食器や食缶だけでなくコンテナもすべて高圧洗浄し、隅々まで汚れを残さず落とします。また、アレルギー対応食の容器は専用の洗浄機で洗います。



おいしい給食が届けられるまでにたくさん的人が関わってく
れていますが今回の調査で改めて分かりました！衛生面や
環境面にも気を配って、給食が作られているなんて驚き！
中学校全員給食のスタートがますます楽しみになりました。

市ホームページや
広報いばらき
「給食ひろば」で
中学校給食の
メニューも
紹介していきます。



おなかいっぱいに
なる大満足の
ボリュームだね！

調査を終えて…

全員給食が
始まるのが
待ち遠しいです！

たくさん的人が
一生懸命作って
くれているので、
残さず食べます！