

4月から!

中学校 全員給食

横浜らしさ、いっぱい

横浜の中学校給食



バラエティ豊かなメニューで食育

食を通じてさまざまな文化に触れて学んでもらえることを大切にしています。

地産地消メニュー



▲市内産の小松菜や県内産のかぼちゃを使用

季節の行事食



▲十五夜(中秋の名月・芋名月)にちなんで月見団子と里芋が登場

世界の味

世界の多様な食文化に触れる
▲ケニアの伝統料理「カランガ」

自分に合った食事を

ごはんは選べる3サイズ

ごはんは、食べる量に応じて大・中・小から選べます。

特定原材料9品目に対応した「アレルギー代替食」

食物アレルギーのあるお子さんとともに給食を楽しめるよう、市の栄養士が献立を考案しています。

食スタート!

この4月から、市立中学校全校で全員給食がいよいよスタート。おいしく、楽しく、栄養バランスの整った給食を通じて、生徒一人ひとりの健康と成長を支えます。

みんなの思いで、もっとおいしく

生徒とともにつくる献立

横浜市では「生徒とともにつくる」をテーマに、生徒が献立づくりに参加する取組を進めています。給食を通じて、食の楽しさや健康の大切さを学びながら、生涯の健康につながる健やかな体を育みます。

生徒の投票で献立が決まる! 給食選挙

生徒が投票で給食のメニューを決める「給食選挙」。

自分で選んだメニューが登場するワクワク感を感じながら、食に関する知識を身につけることができます。



「横浜らしさ」あふれる、横浜の名店シェフとつくる給食

横浜の名店シェフが、生徒と意見交換しながら新メニューを開発。2026年度から新たに和洋中の汁物が登場します。



▲夷浜から全国に広まった西洋野菜「横濱開港菜」を使った「横浜らしいメニュー」について、名店シェフが解説。



重庆飯店 × 日本料理 梅林 × シェ・フルール 横濱 × ピストロ酒場 Marine Club ×

1万人のアイデアが集結! 中学校給食メニューコンクール

今年度は過去最多の1万人以上の生徒が参加し、10点の優秀賞、2点の特別賞、580点の入賞作品を決定しました。

生徒が自ら課題を設定し、食文化や栄養について学び、勉強や部活を頑張るためのアイデアを込めた“中学生らしい献立”がたくさん誕生しました。



詳しく述べ

新しい給食の情報は、ウェブページをチェック!