

4月から!



# 中学校 全員給食

# 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。



横浜らしさ、いっぱい



## 横浜の中学校給食

おかずは3品

バランスよく栄養が取れるよう、市の栄養士が、毎日の  
献立を考案

具だくさんの汁物

保温性食缶であたたかい汁物  
をお届け。カレー、シチュー、豚汁  
などの人気メニューも具だくさん  
に!自分に合った量を調整できる  
のもうれしいポイント。



あたたかいごはん

同じものを食べながら  
「これおいしいね」と  
みんなで話せるのが  
楽しい!



食缶の汁物は、  
野菜がたっぷりで  
嬉しいです



## バラエティー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

地元横浜・  
神奈川産の  
食材を使用

### 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

食を通じて  
季節を感じる・  
年中行事を  
学ぶ

### 世界の味



▲ウニの伝統料理「カラガ」

世界の多様な  
食文化に  
触れる



## 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。

みんなの思いで、もっとおいしく



## 生徒とともに作る献立

横浜市では「生徒とともに作る」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。



生徒の苦手な食材を  
食べやすいカレーにして、  
食材に触れ合うきっかけに!



### 「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。



▲横浜から全国に広まった西洋野菜「横浜開港菜」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。



▲生徒とシェフと一緒に給食を試食し、生徒  
の意見を取り入れながら献立を開発。



三輪湯  
(サンスタン)  
×  
重慶飯店



和魂洋菜  
カレー南蛮はるさめ  
×  
日本料理  
梅林



横浜開港菜の  
グラムチャウダー  
×  
シェ・フルール  
横浜



よこはまりヨ  
ン  
郷土都市スープ  
×  
ビストロ酒場  
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。



▲表彰式の様子



▲生徒の応募作品  
受賞作の「フアイトイン給食」に  
は、「年後の部活まで頑張りたい」  
という生徒の思いが込められ  
ています。見た目や味を再現  
し、栄養バランスにもこだわ  
りました。

新しい給食の情報は、ウェブページをチェック!



詳しくは  
こちら