

Q1 来年度からハマ弁はなくなるのですか。

来年度からはハマ弁を学校給食法に則った中学校給食（デリバリー型）として提供します。

Q2 現在のハマ弁のIDは来年度も使用できますか。

来年度からも引き続き同じIDをご利用いただけます。

Q3 ハマ弁が中学校給食に変わると、何が変わるのですか。

提供方法（※1）や注文方法（※2）はハマ弁と変わりません。

献立については、生徒を支える栄養バランスとなるよう、学校給食摂取基準に基づき、市の栄養士が献立を作成し、これまで以上に国産や地場産の食材を使用や旬の食材を取り入れることや、生徒にとって魅力的なメニューを提供するなど、献立が充実します。

※1 民間調理施設で調理した給食をランチボックスに入れて学校まで運び提供します。

※2 事前に利用者登録（無料）をしていただいた上でご注文いただきます。

Q4 小学校のように全員で注文するものですか

中学校給食は、（除去食等のアレルギー対応ができないため、）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。

なお、注文するためには利用者登録（無料）が必要になります。

Q5 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。普段家庭弁当をご利用の方でも、当日注文などいざという時に注文ができ、栄養バランスの取れた昼食が取れるように、原則として利用者登録をしていただくことをご案内しています。

Q6 中学校に運ばれる給食はどこの事業者が製造するのですか。

来年度からの中学校給食は、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社で製造を行う予定です。

いずれも、本市のハマ弁や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は、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、

株式会社美幸軒は、鶴見区、神奈川区、港北区、

株式会社山路フードシステムは、中区、青葉区、都筑区

株式会社安田物産は、南区、緑区

を担当する予定です。

Q7 中学校給食の注文の締め切りはいつですか

支払方法毎に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」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日前の締切となります。

「FAX申込み」の場合は注文前の銀行振込となり、配達日の前月20日までに申し込みをお願いいたします。

ハマ弁の注文締切日から特に変更はありません。

Q8 給食は当日注文することができるのですか

当日注文をご利用いただけます。当日注文できる時間は、前日15時から当日7時30分までです。ハマ弁の当日注文から変更はありません。

当日注文できるセットは決まっており、ごはん中サイズ、おかず、汁物のセットで、牛乳は付きません。

Q9 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。

Q10 注文のキャンセルはできるのですか

「インターネット・アプリ注文」の場合は、中学校給食注文サイトで配達日2日前の16時まで、「FAX注文」の場合は、配達日2営業日前の16時までキャンセルができます。なお、FAX注文の場合は、今後設置するサポートセンターにご連絡ください。

当日及び前日の注文は、すでに給食の食材調達や調理などが行われているため、キャンセルができませんので、ご了承ください

Q11 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

キャンセル後の給食費の取り扱いについては、すべて中学校給食の注文の際に使用できるポイントでの返還となります。あらかじめご了承ください。なお、返還されたポイントについては、次回以降の注文からご使用いただけます。

Q12 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、該当する学校またはクラスの中学校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などが行われているため、キャンセルができません。大変申し訳ありませんが、給食費のポイント返還はできませんので、ご了承ください。

Q13 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。各自でご準備をお願いいたします。

Q14 アレルギー対応はどのようになっていますか

アレルギー除去食への対応はできませんが、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、ナッツ類については使用しておりません。詳細につきましては、サポートセンターでもお答えできるよう準備しています。

Q15 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でご覧いただけるよう準備を進めています。

Q16 栄養バランスについてどのように確保していくのですか

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考えて献立を作成します。

Q17 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が行われ、適切な温度管理の下で安全・安心な提供に努めています。

また、各学校での配膳に際しても、衛生面での配慮を行っており、食中毒が起らないよう衛生管理を徹底しています。

Q18 食品添加物は入っているのですか

すべてについて、食品添加物は使用しません。

Q19 おかずは温かくはならないのですか

「ごはん」、「おかず」、「汁物」はそれぞれ別々の器で用意しています。

食中毒予防の観点から、調理後は「低温」又は「高温」で温度管理することが求められており、「ごはん」と「汁物」は温かい状態で提供をしていますが、「おかず」については、ランチボックスの中に、通常温かい状態で食べるものと冷たい状態で食べるものが混在するため、一定程度以下（おいしさと安全性の両立に必要な温度 19℃）に冷まして提供しています。

なお、食べづらくなならないよう冷めてもおいしい献立を工夫して提供するよう努めます。