

よこはまで すくすく育つ

ゆとりある
子育てへ

夏休み中の学童保育での

昼食提供

2024年の夏休み期間中に、学童保育(放課後キッズクラブ・放課後児童クラブ)で昼食提供(有料)を行いました。



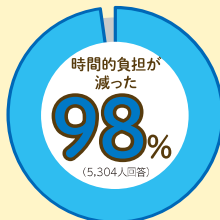
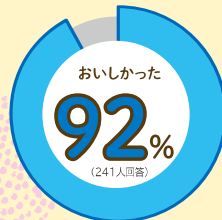
詳しくは
こちら

小学校も!

子どもたちへのアンケート

保護者へのアンケート

保護者の声



お弁当づくりの負担が減り、夏休みを
子どもと楽しむ余裕が生まれました。
今後も続けてほしいです。

家で作ったお弁当だと、夏場は
衛生面が心配だったので、
その面でも助かりました。

一方で、こんな声も…

キャンセル期限を
もう少し延ばしてほしい。

学年によって食べる量も違うので、
ごはんの量を選ぶようにしてほしい。

今年度はさらに進化!

冬休みと春休みにも
実施します!

おかずを3~4品から
4~5品に

多様な電子決済
への対応

2日前まで
キャンセル可能に

ごはんの量の中(160g)と
大(200g)の2種類から選択可能に



充実した
日替わり
メニュー♪

問合せ こども青少年局放課後児童育成課 045-671-4068 045-663-1926

2026年4月くらいより
全員給食スタートへ

いっしょのもの、食べた思い出、いっしょのもの。

中学校給食

生徒と共に作る、中学校の全員給食が、2026年4月からスタートします。



横浜市中学校
給食サイト

中学校も!

保護者向け試食会の開催

試食をした感想

保護者の声



栄養が考えられている献立で
とてもありがたいです。

一食330円でこのような給食が
提供されるのは助かります。



食卓のスープが想像以上に熱々で、中学校でも給食を
おいしく食べてもらえそうだなと安心しました。

生徒と共に作る、おいしい給食

子どもたちや保護者からの給食への
期待が高まる中、約1万人もの市立
中学校生が応募するメニューコンクール
を実施。入賞した献立は実際の給食
メニューへ!

横浜の名店シェフが、生徒の声をもと
に開発した和洋中の汁物も、提供予定
です。

スタミナアップや疲労回復効果など、
メニュー毎にたくさんの思いを込めました。

もっと緑色の食材が
入っていたらうれしいです。



私たちが作りました!



三絲湯
(サンスータン)



達磨湯
(レンゴウタン)



和魂洋菜
カレー南蛮はるさめ



五根菜の
かにま玉子スープ



横浜開港場の
クラムチャウダー



よこはまりヨン
姉妹都市スープ



▲献立を開発したシェフの皆さん
(左から)「ビストロ道場 marine club」竹田直人さん
「シェ・フルール横浜」飯谷光男さん
「日本料理 梅村」山下英見さん
「東慶飯店」本藤浩三さん

アレルギー対応や、安全な食材の確保、地産地消の
推進なども、着実に準備を進めています。

Instagramもチェック!
レシピ動画や毎日の献立など、食に関する幅広い情報を発信中!

詳しくは
こちら

問合せ 教育委員会事務局学校給食・食育推進課 045-671-4635 045-681-1456