



KuKi



市民と市政をつなぐ情報紙



広報くき

7

2025 (令和7年)
No.292

おいしい
給食
届けます

おいしい給食が届くまで

START!

食材の受け取り



朝早くからその日に使う食材を受け取ります。
農家の方が直接届けてくれる野菜は鮮度抜群！

下処理



届いた食材はすぐに下準備。多い日は総重量1,200kgもの野菜を洗って切ります。

調理



いざ調理開始。400Lも入る釜など、大きな調理機器を駆使しながら、まごころ込めて作ります。

配缶



完成した給食を各クラスごとに配缶。人数に応じた数や分量を食缶に収めていきます。

配送



全部で16台ある配送用のトラックで出来たての給食を小・中学校に運んでいきます。

令和3年8月から新しい学校給食センターが稼働を始め、まもなく5年目を迎えます。センターでは、毎日およそ11,000食分の給食を作り、市内すべての小・中学校に届けています。

おいしい給食は毎日どのように子どもたちのもとへ届けられているのでしょうか。今月の特集では、安全・安心な学校給食のための工夫やこだわり、作る人の思いが詰まった学校給食の裏側を紹介します。

問 学校給食課 ☎22-8989

おいしい給食届けます



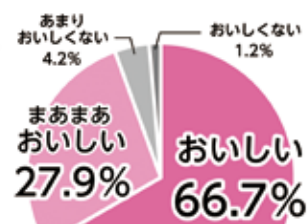
いただきます！

子どもたちに聞きました！

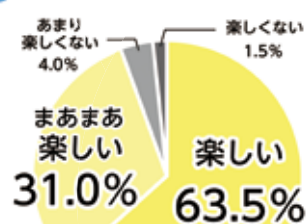
みんなの好きな給食ランキング

- カレー
- ラーメン
- レバーとポテトのオーロラソース和え

Q 給食がおいしいと感じますか



Q 給食の時間が楽しいですか



90%以上の子どもたちが
おいしい・楽しいと回答！

久喜市が考える 「おいしい給食」とは

味として「おいしい」と感じることに加え、栄養バランスに優れ、五感で味わうことができるもの。さらに、自然の恵みや給食を作ってくれる方々への感謝の気持ちを育み、食べることが楽しいと感じるなど、心を豊かにするものと考えます。

栄養教諭から子どもたちへのメッセージ

給食ができるまでには、たくさんの方々に関わっています。感謝の気持ちを忘れずに味わって食べてくれると嬉しいです。

給食で苦手なものが出ることもあると思います。今はいろいろな味を知って学ぶ時期です。おいしく食べられるように工夫しているので、食べることに興味を持って、『どんな味かな』とぜひチャレンジしてみてください。

給食ができるまでには、たくさんの方々に関わっています。感謝の気持ちを忘れずに味わって食べてくれると嬉しいです。

給食で苦手なものが出ることもあると思います。今はいろいろな味を知って学ぶ時期です。おいしく食べられるように工夫しているので、食べることに興味を持って、『どんな味かな』とぜひチャレンジしてみてください。

栄養教諭として
献立作成などの学
校給食管理と、こ
どもたちへの食に
関する指導をして
います。



ますだ かおり
増田香織さん

全国に誇れる給食を

栄養教諭にお話を聞きました

久喜市の学校給食は高い評価をいただいています

久喜市立学校給食センターは昨年度2つの賞を受賞しました

埼玉県一おいしい学校給食！

第19回全国学校給食甲子園

埼玉県代表に選出！

令和6年度学校給食
調理コンクール

埼玉県学校食育研究会
会長賞を受賞！



鶏肉のもりもりねぎ焼き
豚肉とキャベツの
ゆずぽん酢炒め
麦ごはん
牛乳
久喜市産
いちごのゼリー
みぞれ汁



はびるんハンバーグおろしソースかけ
根菜花実の
和え物
牛乳
にごはん
にんじんと
ごぼうの
ごまみそ汁

地元の新鮮な農産物が主役となる料理を食べてもらうために考えました。地産地消を推進しつつ、SDGsとして食品ロスを減らすこと、食材を無駄なく大切に使い切ることを意識しました。

食物アレルギーに関わらず、一人でも多くの子どもたちがみんなと同じ給食を食べられるように使用食材を工夫しました。また、理科の学習に関連させ、給食を食べながら学べる献立にしました。

参加
無料

学校給食フェスタ in久喜市立学校給食センター

8月2日 土

9:30～14:00 最終受付13:30

会場

久喜市立学校給食センター
(久喜市下清久500-8)

※駐車場に限りがあるため、公共交通機関をご利用ください。

各種展示

- ・使用食器・食缶、白衣
- ・フォトスポット など

詳しくはこちら！



調理室見学・調理疑似体験

- ・冷凍庫の世界を体験
- ・回転釜の攪拌体験 など

出店コーナー

- ・地元の野菜、みそ、加工品 など

持 上履き、下履きを入れる袋
申 不要 問 学校給食課 ☎22-8989

注目の厨房機器

大量調理ではおなじみの回転釜、スチームコンベクションオープンのほか、過熱水蒸気力で素材を生かした調理が可能なSVロースターや、おいしく衛生的に和え物の調理ができるパススルー真空冷却機、冷却機能付きの回転釜などを導入。施設の特徴を生かした献立を展開しています。



▲スチームコンベクションオープン



▼回転釜 (400L)

徹底した衛生管理

調理場内は下処理などを行うエリアと、調理を行うエリアを明確に区分し、国が定める基準を遵守しています。

配送の際も搬出口（ドックシェルター）とトラックを密着させることで、虫やほこりの侵入を防ぎます。また、全身へのエアシャワー、下処理では食材を3～4回洗浄するなど、徹底した衛生管理を行うための設備がそろっています。



①搬出口（ドックシェルター）
②エアシャワー
③下処理室（バブル噴射式の4層シンク）

おいしい給食のための こだわり

市では「埼玉県一おいしい学校給食」の実現を目指しています。おいしい給食を安定的に提供するため、さまざまな取り組みを実施し、学校給食の充実を図っています。

栄養バランスに優れた安全・安心なおいしい給食を提供するためのこだわりを紹介します。

地元の新鮮な農産物

久喜市産の農産物を積極的に取り入れ、地産地消の推進に取り組んでいます。地元でとれる農産物は、まさに“生きた教材”。地域の自然や食産業に関する理解を深め、生産者への感謝の気持ちを育んでいます。

また、生産者が直接届けてくれるので、新鮮で安全・安心。規格外の農産物も活用し、地元の恵みをふんだんに取り入れた学校給食を提供しています。



◀◀久喜市産の
キャベツ、長ねぎ

◀栄養士が品質をチェック

給食費の負担軽減

令和4年8月以降、物価高騰に伴い学校給食の食材費も上昇傾向が続いています。そこで、食材費の上昇分を市が負担し、保護者の皆さんに新たな負担が生じないようにしています。学校給食の質を保ちながら、おいしい給食を提供し続けます。

◆1食あたりの 学校給食費	合計 小 317円 中 390円		
	小	中	
令和4年8月以前	243円	295円	保護者負担額
	243円	295円	
現在	21円	28円	保護者負担額
	53円	67円	

令和7年5月12日から追加の公費負担額

令和7年度当初の公費負担額

保護者負担額