

おいしい給食が届くまで

おいしい給食届けます

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

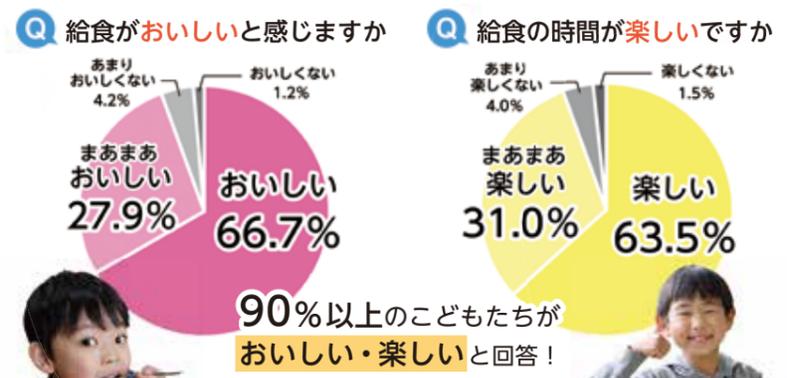


いただきます！

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

- 1 カレー
- 2 ラーメン
- 3 レバーとポテトのオーロラソース和え



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。

※令和5年度学校給食に関するアンケート調査から引用

※令和6年度学校給食に関するアンケート調査から引用