

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。

今後も、全国に誇れるような、魅力ある給食を作っていきたいです。久喜市の給食を自慢に思ってもらえるよう頑張ります。

栄養教諭にお話を聞きました

全国に誇れる給食を

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



はすぬまみか 蓮沼美佳さん
ますだかおり 増田香織さん

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ぼん酢炒め
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
ごはん
牛乳
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。

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

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。

食物アレルギーへの対応

専用調理室を設け、食物アレルギー対応食の調理を行っています。通常の給食の調理と完全に分けることで、アレルゲンの混入を防ぎます。現在は該当者が多い卵、乳、えび、かきのアレルゲンに対応しています。

また、そば、落花生、ナッツ類、キウイフルーツを使用せず、より多くの子どもたちが楽しめるおいしい給食の提供に力を入れています。



▲食物アレルギー食専用調理室での調理



▼食物アレルギー対応食の個別容器

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(パブル噴射式の4層シンク)

おいしい給食のためのこだわり

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てています。

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

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)

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 | 中 | 大 |
|---------------------|------|------|------|------|
| 令和4年8月以前 | 317円 | 21円 | 28円 | 390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 | | 53円 | 67円 | |
| 保護者負担額 | | 243円 | 295円 | |
| 現在 | | 243円 | 295円 | |