



地産地消のこだわり

地産地消は旬の食材をおいしく味わえるだけでなく、生産者の顔が見えることで地場産物に対する理解や関心を深め、地元への愛着を育てることもつながります。旬な野菜を使用している他、米飯は全て行田産の米を使用しています。



安全・安心のために

食材は90度以上1分間加熱をして、調理をしたものは温度を測って加熱不足がないか確認しています。また、食中毒を防ぐため、サラダなどに使う野菜は必ず加熱し、真空冷却機で一気に5度まで冷却し細菌やウイルスの繁殖を防いでいます。



学校給食の目的

学校給食法は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることを目標の一つとしており、学校給食は1日に必要な栄養素の約3分の1が摂取できるように作られています。また、家庭で不足しがちなカルシウムは約2分の1が摂取できるようになっています。



毎日さまざまな食材、メニューが提供される給食。誰も思い出の給食があるのではないのでしょうか。質と量と栄養バランスを考慮した献立作りの他、食材調達、調理など給食が学校に届くまでには多くの人が関わっており、たくさんの工夫と思いが詰まっています。子どもたちの健やかな成長を支える「学校給食」に込められた愛を探してみましょう。



給食専用の食器



食器には食材の色が移りにくく、長く使い続けた後も化学物質が出ることがない安全な強化磁器を使用しています。



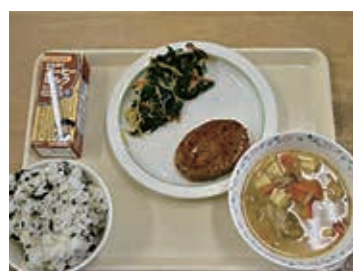
みんなで食べるとおいしい



クラスみんなで食事をする事で「楽しく食えること」「協力して準備や後片付けができること」など、給食を進んで食べようとする意欲を育てます。



ワクワクする給食



市では各学校の希望を反映した「リクエスト給食」や本に登場する料理を取り入れた「おはなし給食」などを実施し、給食への関心を高める工夫をしています。



給食レシピ公開中

市ホームページでは給食の人気メニューのレシピを紹介しています。家庭でのごはん作りの参考にしてみてください。



給食レシピ紹介



おはなし給食紹介動画

あの頃の給食メニュー

写真提供：日本スポーツ振興センター（昭和27・44・58年）、（公財）埼玉県学校給食会（平成11年）



おじいちゃん・おばあちゃん世代

昭和27年
・コッペパン
・鯨の竜田揚げ
・ミルク（脱脂粉乳）



お母さん・お父さん世代

昭和44年
・スパゲッティー
・プリン
・牛乳（瓶）



お母さん・お父さん世代

昭和58年
・ツイストパン
・ほうれん草グラタン
・牛乳（紙パック）



現在

平成11年
・なす南蛮うどん
・ゼリーフライ
・みかん



現在

令和7年
・チキンライス
・たらの香草焼き
・クリームスープ

6月は食育月間



今年は食育基本法が公布・施行されてから20年の節目の年です。食育は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものです。そして、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることであります。