

主菜

肉や魚、卵を中心としたたんぱく質が摂取でき、魚は旬の時期を意識し、和・洋・中に合わせて味付けや調理法を変えて飽きない工夫をしています。

主食

米は全て行田産を使用し、うどんに使われる小麦は埼玉県産です。

栄養満点

5月の行事食 -かしわ餅が出ました-



副菜

ビタミン、食物繊維などの栄養素を摂れるように主に野菜を使ったメニューです。

牛乳

成長期に必要なカルシウムが効率よくたくさん摂取できます。

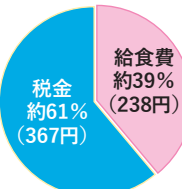
汁物

和食の汁物は、厚削り節から出汁をとって薄味にし、不足しがちな野菜を補えるように具だくさんにしています。

1食当たりの給食費は小学生238円・中学生281円

1食当たりの給食に掛かる総費用は、小学生605円、中学生715円です。そのうち保護者の皆さんからお預かりした給食費は、全て食材費に充てられ、1食当たり小学生238円、中学生281円です。食材価格の高騰分、その他給食を作るために必要な施設設備費、光熱水費、人件費などは全て税金で賄われています。

給食1食の総費用(小学生)



苦手な食材やメニューでも、一口食べてほしい



調理師
中村 祐貴 さん

学校給食はとにかく大量調理です。配食の際には具を均等に配分することを意識しています。材料の切り方や味付けなど、給食にはおいしく食べてもらうための工夫が施されています。だからこそ食わず嫌いをせず、まず一口チャレンジしてほしい。残食ゼロの食卓はどうれしいものではありません。

子どもたちの素直な反応と、「給食マジック」が嬉しい



栄養技師
東川 啓子 さん

偏食のある子が学校でならば食べられる「給食マジック」は、みんなと一緒に自分も頑張れるという給食ならではのものです。「おいしかった」という声は、やりがいにつながります。食べることは生きること。命をいただくことへの感謝を忘れず、給食や家族との食事を楽しんでほしいです。

たくさんの人に支えられ、作られる給食を食べて元気に



栄養教諭
稲井 紗也加 さん

献立を考える際には、旬なもの、地元のものなど食材の選定にも気を付けています。最近は物価高騰により食材費が上がり、その中でいかに栄養価の充実を図れるか日々工夫を凝らしています。食材を作っている人、調理をしている人がいることを忘れず、給食をたくさん食べて元気に成長してほしいです。

今日もありがとう
ごちそうさまでした



▶問い合わせ 学校給食センター ☎553-1114

毎日2つのメニュー

衛生面におけるリスク分散、安定的に食材を調達することを目的として、給食のメニューをAコース（東・北小学校を除く全小学校）とCコース（東・北小学校と全中学校）の2つに分けています。

①準備・打ち合わせ 午前8時ごろ～



白衣、帽子、マスクを着用し丁寧に手を洗い消毒します。その後、その日の調理作業の流れや注意点を確認します。

②食材の下処理



野菜は専用シンクで丁寧に3回洗います。肉や魚などの食材に異物が入っていないか入念に確認し、献立ごとに下味や衣を付けます。

③調理 午前9時ごろ～

焼き物機、揚げ物機などさまざまな大型調理器を使用して、調理を進めます。



回転釜

炒め物や煮物などの主菜や副菜を作ります

学校給食センターひまわりの1日

平成7年に開設した「行田市立学校給食センターひまわり」では毎日、栄養士2人、調理師など約30人で市内全ての小・中学校20校、約5,500人分の給食を作っています。朝6時30分。ボイラーを稼働し、食材の確認から学校給食センターの1日が始まります。



煮炊き釜

味噌汁やカレーなどの汁物を作ります

スチームコンベクションオープン

一度に約1,000個のシューマイや厚焼きたまごを作ることができます

⑥食器類の洗浄 午後1時30分ごろ～



戻ってきた食器類などはそれぞれ専用の機械で洗浄し、消毒保管庫に入れて熱風消毒します。

⑤配送・検食 午前11時ごろ～



9台のトラックで20校の学校に給食を配送します。子どもたちが食べる前に検食します。

④配缶 午前10時30分ごろ～

栄養士などの味見の後、出来上がった給食をクラスごとに配缶していきます。



右の道具でかき混ぜ、左の道具では1杯で17～20人分の給食をすくい、配缶します

