

給食が児童・生徒に届くまで

献立を立案（4カ月前）

栄養士が原案を考え、学校給食調査研究委員会献立研究部会で献立が決定されます。

※学校給食調査研究委員は、小・中学校校長2人、小・中学校教諭6人、小・中学校PTA4人、教育委員会事務局職員1人の13人で構成されています。

物資の選定（2カ月前）

学校給食調査研究委員会物資選定部会で実際に食材の味や大きさをしたり、添加物の有無、産地証明書で安全性を確認したりして決定します。



物資を発注（1カ月前）

物資が納品（調理当日）

発注した食材がセンターに納品されると、発注量や鮮度・温度などをチェックします。



調理

食材は90℃以上で1分間加熱し、安全な給食を提供しています。野菜も、0-157対策として熱を加えています。



配送

調理後速やかに各学校へ配送されます。

〇物への愛情をはぐくむ食器

食器は、温かみのある強化磁器を使用しています。化学物質が出ることなく安全で、着色などもなく衛生的です。また、割れることもある強化磁器を使用することで、配膳時などでの食器の取り扱いに注意し物を大切にすることを養います。

〇楽しみ広げるリクエスト献立

学校ごとに好きな献立のリクエストを聞いて、平成20年11月から毎月1回、順番でリクエスト献立を実施しています。人気のあるおかずや食べたい献立を反映することで、献立内容の充実と給食への興味・関心を高めています。

〇給食の写真をホームページに掲載

市ホームページ「給食センターひまわり」では、献立表とともに給食を写真で紹介しています。http://www.city.gyoda.lg.jp/himawari



給食を通じた食育

〇給食指導

栄養士が市内全小・中学校へ出向き、その日の給食で使用している食材などについて説明し、食への関心を持ってもらう取り組みも食育推進には欠かせません。また、給食に対する理解を深め、食べる

ことの大切さを知り、残さず食べる習慣を育てることを目的とし、随時、学校訪問を実施しています。

〇地産地消と給食交流会

生産者の顔が見える安心で新鮮な食材を使用し、旬の食材をおいしく食べることと、地産地消を身近に感じることができま。ごはんは行田産の「彩のかがやき」を100%使用し、季節に応じた野菜なども取り入れています。また、児童や保護者が学校給食に農産物を供給している生産者と一緒に給食を試食する「給食交流会」を実施することで、地元産農産物に愛着を持ち、食の大切さを学

ぶ食育につなげています。



生産者や地域の方と給食と一緒に食べる給食交流会

このほか、学校給食センターでは子供たちの社会科見学やPTAなどの研修会の際に、実際に調理をしているところの見学や給食の試食などにより、給食がどのように作られているのかを知ってもらう取り組みも行っています。

市では、これからも子供たちに安心・安全でおいしい給食を提供するとともに、望ましい食習慣を身に付け、学校給食を通して「食育」への理解と知識を深めてもらう取り組みを行っています。

▼問い合わせ 学校給食センター ☎556-3111 4