

学校給食試食会

令和8年1月22日(木)
さいたま市立川通中学校



本日の予定

12:10~

- | | |
|-----------------------|-------------|
| ①校長あいさつ（鈴木校長） | 12:10~12:15 |
| ②PTA会長あいさつ（牧内PTA会長） | 12:15~12:20 |
| ③調理員千一七あいさつ（調理員高橋千一七） | 12:20~12:25 |
| ④学校給食についての説明（古澤栄養教諭） | 12:25~13:00 |
| 給食クイズ（kahoot!） | |
| ⑤生徒の給食の様子を見学 | 13:00~13:15 |
| ⑥給食試食・片づけ・アンケート記入 | 13:15~13:55 |

給食室の紹介

- 栄養教諭 1名
- 調理従事者
いとはんフーズ（株）
調理員8名（6名で稼働）
- 食数220食（毎年20名ずつ減）
- 2014年4月より自校給食開始



学校給食法



学校給食7つの目標



1 健康な
からだ
体づくり



2 望ましい食生活の
お手本に



3 助け合い
協力し合う



4 自然の恵みに
感謝する



5 働くことを
感謝する



6 未来に伝える
日本の食



7 食を通して
社会を知る



学校給食摂取基準

1日に必要な所要量の33～50%

エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛
830 kCal	エネルギー の 13～20%	エネルギー の 20～30%	2.5g 未満	450g	120g	4.5g	3g

ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
300 μ g	0.5mg	0.6mg	35mg	7g以上

100%

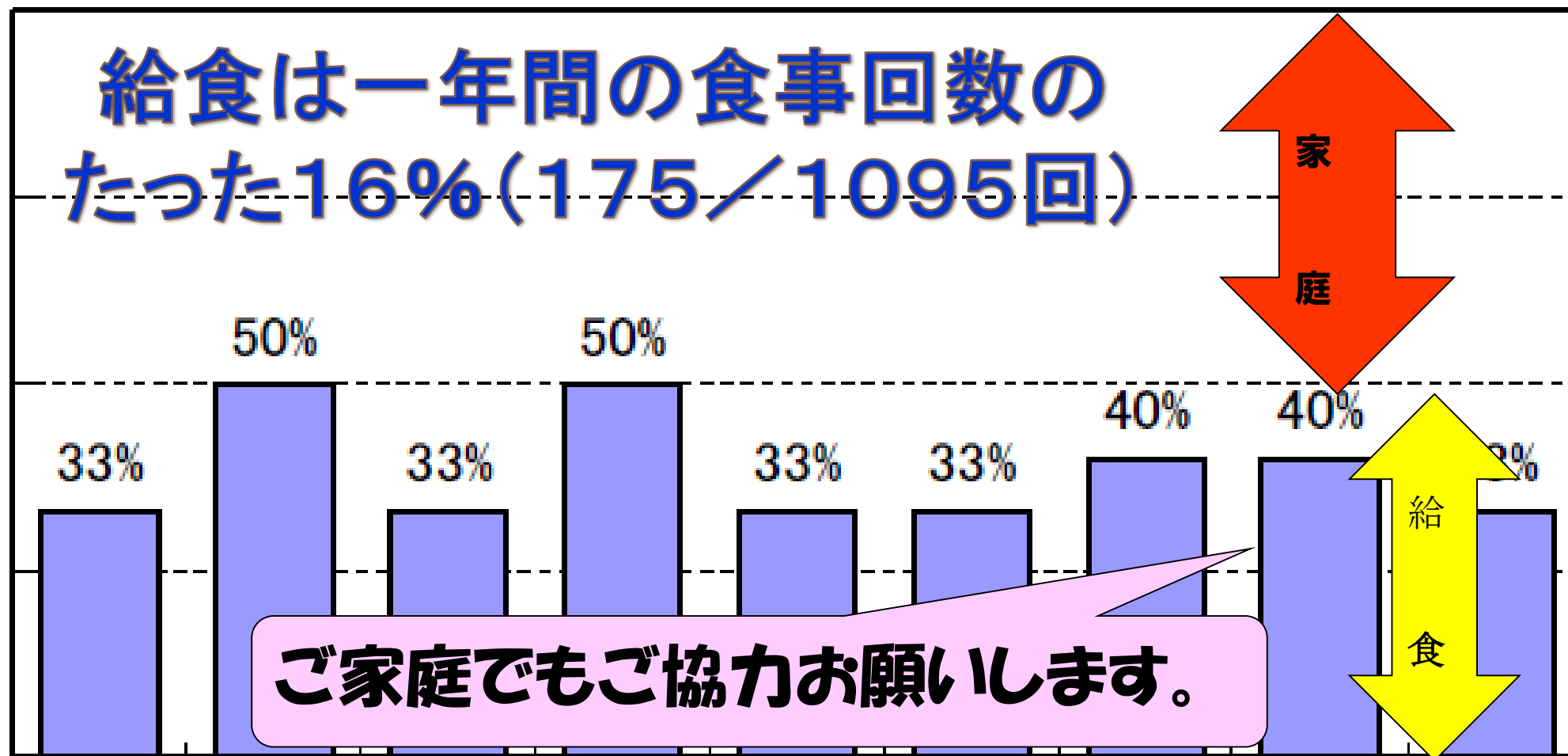
給食は一年間の食事回数の
たった16% (175 / 1095回)

75%

50%

25%

0%



ご家庭でもご協力お願いします。

エネルギー

たんぱく質

ナトリウム

カルシウム

鉄

ビタミンA

ビタミンB1

ビタミンB2

ビタミンC



第二次成長期(人生で1番栄養が必要な時です！！)

身長・体重・骨・内臓・脳(記憶力・集中力)・心が成長する時期

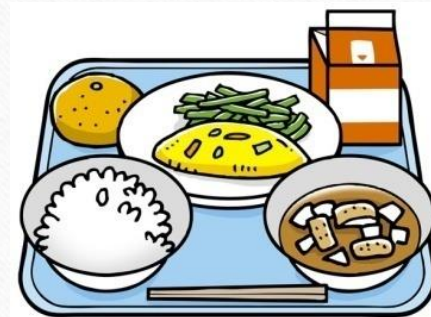
将来の疾患のリスクも左右される

1食欠食することのリスク



給食費

- 1食 ¥317 + 補助金 ¥64 = ¥381
- 1カ月 ¥5050（保護者負担額）
- 令和6年度4月より給食費公会計化
- 物価高騰のため、対策をがんばっています。
 - 例）大豆ミートの使用・野菜のB級品の使用
安全を確認したうえで海外産の食品を使用
きび糖から三温糖や上白糖へ変更 等



給食ができるまで 1ヵ月前

献立作成 発注 アレルギー



安全・安心
作業量
野菜の量
季節
彩り
学校の行事
食育
食器

衛生管理
栄養価
食べやすさ
国産・地場産物
組み合わせ
行事食
費用
生徒の実態

アレルギー
食品構成
旬の食材
可食量
楽しさ

給食ができるまで 1週間前 ミーティング

[illegible]

指示表

10/23 (月)

作業工程表 (献立別)

241 大阪市立川瀬中学校

献立名	担当者	8:00	8:50	10:00	11:00	12:00	13:00
さんま ごはん	高. 鈴 田. 有	★ 洗米 (高)	浸水 (鈴)	あんかけ (田)	炊飯 具作成 (鈴)	まぜ配分 (鈴. 有)	
千草焼き	高. 鈴. 平 田	★	小林美 不尔 (鈴)	具調理 (高)	作成 (高. 田)	焼き. カット配分 (高. 平. 田)	
どさんこ汁	高. 鈴. 谷 田. 平	★	振舟様油 (田)	調理 (谷)		配分 (谷)	
牛乳	平			配分 (平)		食缶セット (平)	
お皿	有			セッティング (有)		最終点検 (有)	

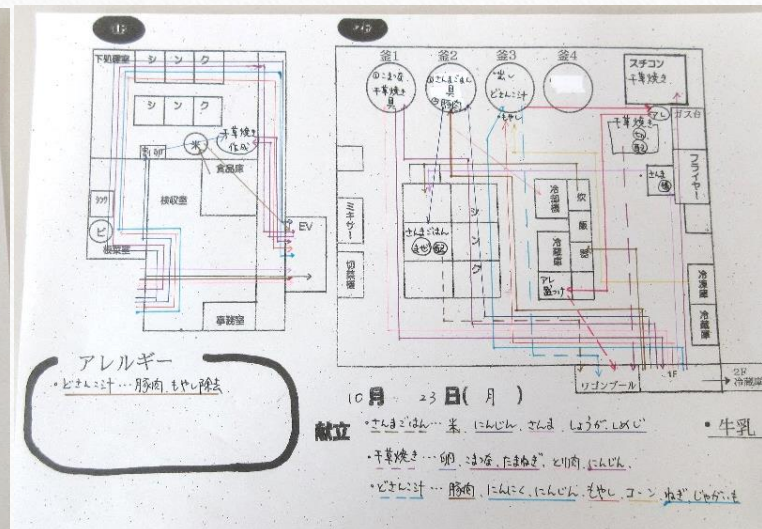
A 高橋
B 鈴木
C 丸山谷
D 田村 下処理
E 斎藤
F 平野 アレ
G

押し出し
1年 9人
2年 8人
3年 平野

● 温度
● 手袋
● エプロン

★調味料計量

作業工程表



作業動線図

給食ができるまで 当日 6:30

身支度・手洗い・水質検査・温度管理



令和 5 年 11 月 機械管理記録簿(1階)															捺印	
日・曜日	保存食用冷蔵庫		熱風消毒保管庫 (乾燥成箱)		包丁・刃物保管庫		洗剤保管(下処理)		作業前		作業後		記録者		備考	
	作業前	作業後	正常・異常	異常の場合	正常・異常	異常の場合	作業前	作業後	温度	湿度	温度	湿度				
1 (水)	-23℃	-21℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	12℃	69%	21℃	65%	②			
2 (木)	-13℃	-22℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	15℃	68%	20℃	65%	②			
3 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	17℃	26%	21℃	78%	③			
4 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	21℃	21%	21℃	80%	③			
5 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	20℃	20%	21℃	82%	③			
6 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	19℃	56%	20℃	68%	③			
7 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	19℃	57%	19℃	69%	③			
8 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	15℃	45%	17℃	61%	③			
9 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	15℃	48%	16℃	65%	③			
10 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	14℃	63%	16℃	67%	③			
11 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	62%	15℃	61%	③			
12 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
13 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
14 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
15 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
16 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
17 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
18 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
19 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
20 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
21 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
22 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
23 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
24 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
25 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
26 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
27 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
28 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
29 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
30 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
31 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
1 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
2 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
3 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
4 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
5 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
6 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
7 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
8 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
9 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
10 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
11 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
12 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
13 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
14 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
15 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
16 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
17 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
18 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
19 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
20 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
21 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
22 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
23 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
24 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
25 (火)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
26 (水)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
27 (木)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
28 (金)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
29 (土)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
30 (日)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			
31 (月)	-23℃	-23℃	正常・異常		正常・異常		0.6 ml	0.6 ml	13℃	64%	15℃	61%	③			

給食ができるまで 当日 7:00~

食材の納品・検収



注文伝票 検収記録簿

さいたま市立川通中学校
TEL 048-862-1254 FAX 048-866-2343
TEL 048-799-1061 FAX 048-799-0436

いつもお世話になります。12月分の注文をお願いします。お手数ですが受け取りましたら、リファウスをお願いします。2学期の給食は20日（水）までです。2学期も皆様のおかげで、安全でおいしい給食を子どもたちに提供することができました。ありがとうございました！！

使用日	品名(仕様)	数量	備考・規格	納品時間	製造業者及び所在地・生産地	納品内容	品名	数量	検収結果
12/1(金)	清酒	3	本	11/30 8:51	イモとんしキップ造	2/09	イモとんしキップ造	2/09	OK
12/1(金)	ちくわぶ	3-43	kg	11/30	(株)サトー 1本170g	2/09	ちくわぶ	2/09	OK
12/1(金)	揚げボール	4	kg	11/30	(株)サトー 冷凍・冷凍・1本170g	2/09	揚げボール	2/09	OK
12/1(金)	うすね餅	4	kg	11/30	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	うすね餅	2/09	OK
12/1(金)	アーモンド	1	kg	11/30	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	アーモンド	2/09	OK
12/4(月)	鶏卵	5	kg	12/4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	鶏卵	2/09	OK
12/5(火)	さけ(切身)	246	kg	12/5 8:50	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	さけ(切身)	2/09	OK
12/5(火)	バター	2	kg	12/4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	バター	2/09	OK
12/5(火)	わかめ(塩漬)	0.5	kg	12/4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	わかめ(塩漬)	2/09	OK
12/5(火)	ちりめんじゃこ	0.5	kg	12/4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	ちりめんじゃこ	2/09	OK
12/6(水)	はくさい(生)	7	kg	12/5 8:50	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	はくさい(生)	2/09	OK
12/6(水)	チキンカツパッ	1	kg	12/5	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	チキンカツパッ	2/09	OK
12/7(木)	さくら(切身)	243	kg	12/7 8:4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	さくら(切身)	2/09	OK
12/7(木)	ウィンナー(生)	3	kg	12/7	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	ウィンナー(生)	2/09	OK
12/7(木)	ガラボン(若)	1	kg	12/5 8:50	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	ガラボン(若)	2/09	OK
12/8(金)	バター	5	kg	12/7 8:4	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	バター	2/09	OK
12/8(金)	まぐろ(生)	2	kg	12/7	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	まぐろ(生)	2/09	OK
12/11(月)	卵み油揚げ	2	kg	12/11 8:00	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	卵み油揚げ	2/09	OK
12/11(月)	メルルーサ切身	243	kg	12/11	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	メルルーサ切身	2/09	OK
12/11(月)	てんぷら	2	kg	12/7	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	てんぷら	2/09	OK
12/12(火)	バター	4	kg	12/11	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	バター	2/09	OK
12/12(火)	ガラボン(若)	1	kg	12/11	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	ガラボン(若)	2/09	OK
12/12(火)	海苔サラダ	4	kg	12/11	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	海苔サラダ	2/09	OK
12/13(水)	ガラボン(若)	2	kg	12/11	味の素工業食品 静岡県静岡市	2/09	ガラボン(若)	2/09	OK

海幸 さいたま市立川通中学校 1/2

給食ができるまで 当日 7:30~

根菜室・下処理室・三槽シンク・カット



原材料保存食 2週間保存

給食ができるまで 当日 9:00～

ミーティング・三槽シンク・カット・だし



調理: スライサー・炊飯器・回転釜



調理：フライヤー・スチームコンベクション・真空冷却器



給食ができるまで 当日 11:40~

ワゴンセット・クラス毎に配缶



給食ができるまで
当日 12:20~

アレルギー対応



出来上り
保存食



検食



給食ができるまで 当日 12:50～

**給食当番チェックと消毒・ワゴン受け渡し
いただきます！！**



給食ができるまで 当日 13:20~

片付け・残菜計量・掃除・翌日の準備



R6年度の平均残菜率 1. 1%
R7年度の平均残菜率 0. 8%



R7年度の残菜の傾向(4~10月)

残りが少なかった人気メニュー (全て0%)



チーズオムレツ (4月18日)

麻婆豆腐 (4月21日)

スパゲティミートソース (4月23日)

白玉だんご汁 (5月13日)

旨塩無限豚丼 (5月19日)

海藻サラダ (5月26日)

大豆のしゃりしゃり揚げ (5月28日)

フルーツミックス (5月30日)

あじさいゼリー (6月9日)

豚汁 (6月12日)

チーズ入り芋もち (6月18日)

小松菜サラダ (6月20日)

ケールのキッシュ (6月30日)

五目ソース焼きそば (7月9日)

ビビンバ (7月11日)

夏野菜のカレー (7月16日)

ヤンニョムチキン (10月9日)

ブルーベリーコッペ (10月10日)

R7年度の残菜の傾向(4~10月)

残が多かった苦手メニュー

1位	菊花和え(9月9日)	10.4%
2位	かみかみきんぴら(6月27日)	8.5%
3位	ゴーヤチップス(7月15日)	5.6%
4位	大豆と小魚の青のり風味(6月11日)	5.1%
5位	白ごまプリン(10月27日)	5.0%
6位	油麩とひじきの煮物(6月16日)	4.8%
7位	水ようかん(7月7日)	4.3%
8位	ひじきのマリネ(4月15日)	3.9%
	卵とコーンのスープ(7月9日)	3.9%
10位	小松菜サラダ(5月15日)	3.8%
11位	マンゴープリン(5月19日)	3.2%
12位	赤飯(6月13日)	3.1%
	ゆかりごはん(6月25日)	3.1%
	七夕ちらし(7月7日)	3.1%
15位	ごま酢和え(4月16日)	2.8%



*酸っぱいもの
*食べ慣れないものが
残る傾向があります。

*ファースト1でも10.4%
なのは優秀!!
食品ロスはとても少ないです

衛生管理

- 調理従事者の衛生・健康管理
- 食材・食材納入業者
- 温度管理（中心温度計）
- 施設設備
- 学校薬剤師や専門業者による検査
- 検食の実施



調理室 エプロン色分け表	
調理	布 青
配缶	布 黄
肉魚汚染用	布 赤
アレルギー	布 黄緑
揚げ物	布 緑
洗浄	ビニール 白


エプロン・まな板・包丁・
ザル等の色分け

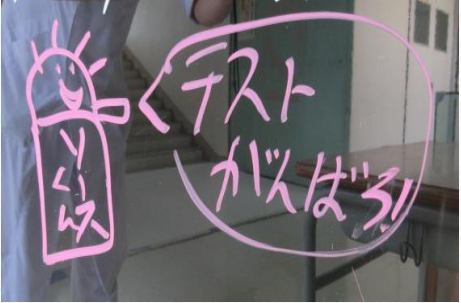
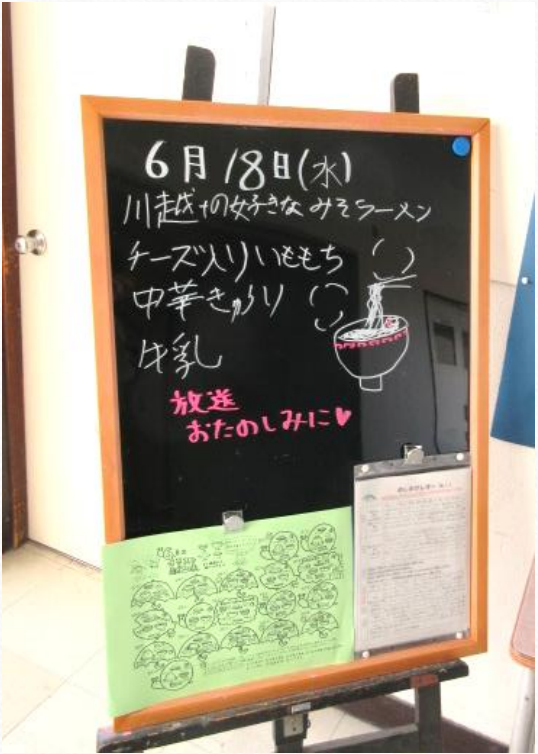


毎月の給食目標

4月	衛生管理に気を付けて準備と後片付けをしよう（給食開始・ルールの確認）
5月	気持ちの良いあいさつをしよう
6月	よくかんで食べよう（歯と口の健康週間）
7月	正しい食事のマナーを身に付けよう（食器の置き方や箸の持ち方・姿勢）
8・9月	運動と栄養の関係を知ろう（体育祭・駅伝大会・新人戦）
10月	フードロスを減らそう（SDGs・世界の食糧事情・川通中のフードロス）
11月	郷土の食文化を知り地元の魅力を感じよう（彩の国ふるさと給食月間）
12月	免疫力を高める食事をしよう（感染症の流行）
1月	給食を通して「食」について考え、感謝の気持ちを表そう（給食週間）
2月	自分の健康について考えて食べよう
3月	1年間の給食を振り返ろう

給食の日々の様子から

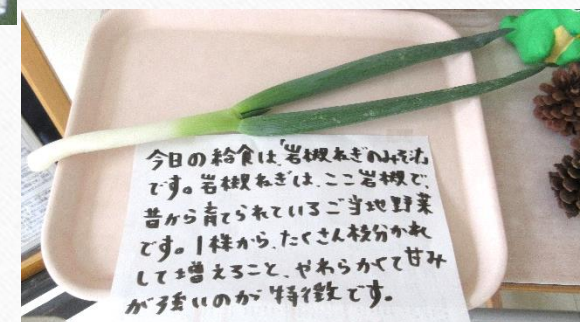
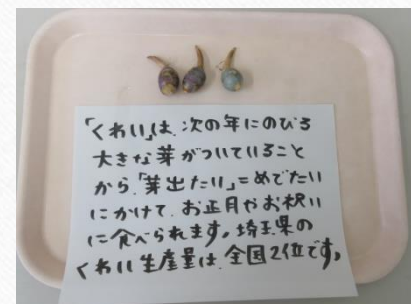
		めしあがしター No.10
		* 6月の給食目標「よくかんで食べよう」 * 給食委員さん大きな声ではっきり読んでね！
6月19日(月)	藤井先生の好きな 2色揚げパン (抹茶・きな粉) じゃがいものスープ さいたま市産 こぼれ豆 小松菜のサラダ	今年度の「食育の日」は、「先生方の好きな給食」を紹介しています。 6月は2年2組の藤井先生の好きな給食「揚げパン」です。 今日の「めしあがしター」は放送でお送りします。
6月20日(火)	青菜と卵のピラフ 牛乳 マーマレードチキン 枝豆サラダ ホリホリ小魚	今日は保健室の小科先生からの「めしあがしター」です みなさんは食べる時に南蛮かんてんから飲み込んでいますか？理想の回数は一口につき30回と言われています。なぜよくかむことが大事なのかというと「だ液が出ることで口の中がきれいになり、消化する方も高まるから」「満腹感が得られて食べ過ぎを防げるから」「あごの骨や筋肉が強くなるから」「脳の活性化を促し精神を安定させるから」など良いことばかりだからです。ぜひたくさんかんで食べ物の味や食感を楽しみながら食べるようにしましょう！
6月21日(水)	タンメン (中華めん) 牛乳 味噌ポテト 大根ときゅうりの 中華漬け	今日は国語の佐藤先生から、国語のフアンポイント「めしあがしター」です 日本語には食べ物の「味」を表す言葉とは別に、「食感」を表す「オノマトペ」、つまり食べ物を口に入れた時の音こたえや歯ざわり、のどごしなどを表す擬音語や擬態語があります。英語にも「クリスピー」のように、「バリバリ」「サクサク」といった感覚を表す言葉はありますが、日本語ほど種類豊富ではありません。例えば、今日のメニューのやさしいたっぷりのタンタン麺を口にした時の食感をみなさんならどう言い表しますか。また、濃厚な味噌ポテトを口に入れた時の感想は？食感のオノマトペは、食べ物の味を引き立てて、食事の時間をより豊かにしてくれる言葉かもしれませんね。ぜひ、近くの人と互いに言い表し合ってみてくださいね。
6月22日(木)	岩槻ごはん 牛乳 生揚げの カレー煮 塩昆布和え さくらんぼ	「さくらんぼ」は6～7月の今が旬です。さくらんぼは桜の実ですが、花を楽しむ桜の木では、実が大きくならないため、さくらんぼを育てる品種の桜があります。日本のさくらんぼでは1番高級とされるのが「佐藤錦」と呼ばれる品種です。この品種を生んだ佐藤栄介さんから名づけられました。日本のさくらんぼ収穫量1位は何県でしょうか？…そうである山形県です。旬のさくらんぼをめしあがれ！
6月23日(金)	岩槻ごはん 牛乳 おじの梅酒ソース 油揚げとひじきの 煮物 もずくのすまし汁	「鰯」は6～7月が旬の魚です。味が良いので「あじ」という名前がついたと言われていて、鰯に釣ると書くのは、味が良くて釣ってしまうからという説があります。では、鰯の漢字クイズです。何の魚でしょうか？ 第1問：鰯に弱いと書いて？⇒鰯 陸に上げるとすぐ弱ってしまうから 第2問：鰯に背と書いて？⇒鰯 背中が背いので 第3問：鰯に旨いと書いて？⇒鰯 字の通り魚を旨く食べる料理なので



給食の日々の様子から 季節と行事を食で楽しもう！「行事食①」



給食の日々の様子から 「先生の好きな給食」「地産地消」 「彩の国ふるさと給食月間」



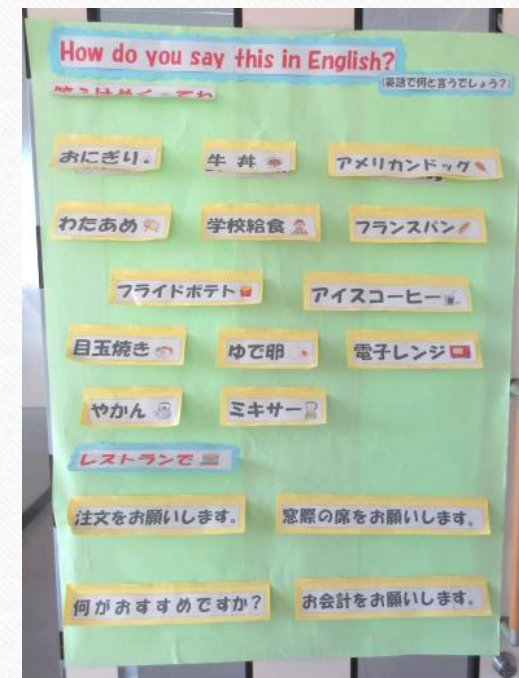
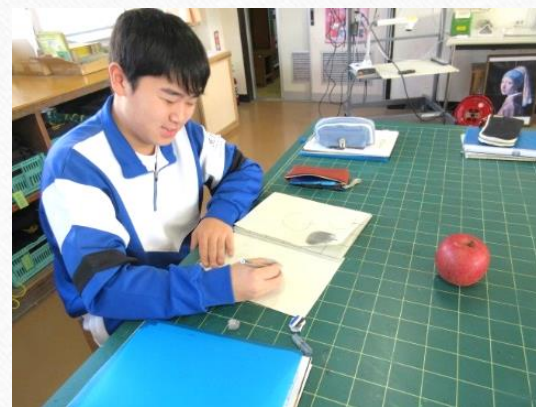
給食の日々の様子から 実物を知ろう



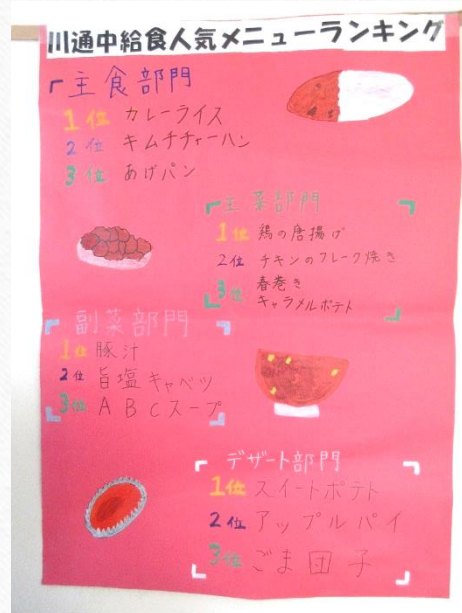
給食の日々の様子から 「魚の日」



教科との連携



給食週間①（R4年度）郷土料理～日本全国食べ歩きの旅



給食週間②（R5年度）本に登場する料理を楽しもう



給食週間③（R6年度）世界の料理を楽しもう・シェフ給食



給食週間④（R7年度） 歴史給食～給食の歴史を知ろう～



給食は1年に175回

175回×9年間（小1～中3）=1575回

365日×3食=1095回

1095回×90年=98550回

**子どもたちにとって、毎日の給食が楽しく、
「食の生きる力」を身に付ける場になるように。**

「食」は生きている限り続くもの。

子どもたちの30年後、60年後が健康であるように。

保護者の皆様へお願い

- きれいなランチョンマットを持たせてください。
(机は汚いです。授業と食の時間の区切り)
- 給食当番は給食着と帽子を週末に持ち帰ります。洗濯して月曜日に返却してください。
マスクも忘れずにお願いします。
- ご家庭でも「食」を楽しみながら「食育」と「食の体験」を！！





岩槻豆腐ラーメンは
岩槻城址公園内にある
レストラン大手門発祥
のB級グルメです。
B級グルメ王決定戦で
優勝しています。

本日の給食

岩槻豆腐ラーメン
(中華めん)

牛乳

しゃりしゃり大学
カリフローレサラダ

牛乳パック
リサイクルに
ご協力を！



ご清聴ありがとうございました。



久しぶりの給食楽しんでください♡