

給食費

- 給食費は1ヶ月5,050円(1食317円)です。年間175回分の給食費を11カ月で割った金額となります。3年生は159回なので、3月の集金はありません。給食費の適正な運用のために、期日に給食費の引き落としができるようにご協力ください。給食費は市の公会計なので、滞納した場合は、市より督促状が届き、それでも支払われない場合は、裁判所を通じた法的措置が取られる場合もあります。
- さいたま市の給食費は公会計です。そのため、さいたま市の決まりとして、給食を連続6日以上欠食する場合は、事由が生じる日の6日前(給食を実施しない日を除く)までに、「学校給食喫食変更届」を提出する必要があります。また、牛乳を停止する場合も「学校給食変更届」の提出が必要となります。
- 令和8年度もエネルギー・食料品価格高騰に伴う学校給食費への補助が市より出ることが決定しました。中学生生徒1食あたり¥90です。適切に運営していきます。
- 給食費は、食材料費に使用します。(人件費・設備費・水道代・光熱費は公費負担です。)
- 登録した口座は、さいたま市の学校の在籍している間は継続されます。口座変更のご希望がある場合は、学校にご相談ください。

食物アレルギーについて

食物アレルギーは命に係わる重大事項です。アレルギー症状が新規に発症したり、アレルギー症状に変化があったりした場合等、何かご心配なことがある場合は、いつでも学校にご相談ください。また、現在対応をしている場合は、1年に1回の医療機関の受診と面談にご協力をお願いします。毎月確認のためにお渡しする封筒については、アレルギーが記載された詳細な献立表の内容を確認したのち、翌月のために空の封筒を担任まで返却してください。



給食室のメンバー紹介

3年ごとの業者入札により、R8年度から調理委託会社がフジ産業(株)に代わりました。調理員高橋・丸山谷・齋藤・田村・平野・山崎・門目・川上8名と栄養教諭古澤で、安全・安心でおいしくて楽しい給食を一生懸命作ります。



給食のメニュー作ってみませんか？

昨年度の給食試食会で、「しゃりしゃり大学」のレシピを教えて欲しいというお声をたくさんいただいたので、ご希望にお応えしてご紹介します。

材料(5人分)

さつまいも 250g
乾燥大豆 50g
小麦粉 20g



はちみつ大匙1 砂糖大匙1
しょうゆ小匙2 みりん小匙1
水小匙2

揚げ油 適宜
黒ごま 8g

作り方

- ① さつまいもは皮つきのまま1.5cm角にカットし、茹でるか電子レンジでやわらかく加熱する。乾燥大豆は30分茹でて戻します。
- ② 揚げ油は160℃に加熱し、さつまいもは素揚げし、戻した大豆は小麦粉をまぶして、カリカリになるまで揚げる。(10分位かき混ぜながら揚げます。油が泡立ってせり上がってくるので、少量ずつ揚げてください。)
- ③ 調味料を煮詰めてタレを作り、②と黒ごまと和えます。