



みんなに笑顔届けたい

学校給食

月 日 直 ()

問 学校給食課 (TEL 049・220・2086)

● **味のベースは天然のだし汁**
料理によって、かつお節、昆布、煮干、鶏ガラ、豚骨、野菜などでだしを取り、味覚の幅を広げたり、

● **素材を生かした手作り給食**
炊き込みごはんや焼き菓子など、安全で美味しい真心込めた給食づくりに取り組んでいます。

● **和食(米)を中心に**
米飯を週3回、パンと麺を1回ずつ取り入れ、日本の食文化を伝えるため、おかずには野菜や魚介類などを使っています。

● **季節感を大切に**
日本の四季を味わい感じてもらうために、旬の野菜・果物などを積極的に使用しています。

● **地元農産物を使用**
郷土への愛着を深めるため、市内産、県内産の食材を積極的に使うよう努めています。

● **食品・食材は安全で**
化学物質を極力排除し、さらに、県内産の米、国内産の野菜や肉類、無添加食品などの安全な食材を使用しています。

● **ふじみ野市の学校給食**
化学物質を極力排除し、さらに、県内産の米、国内産の野菜や肉類、無添加食品などの安全な食材を使用しています。

● **特別給食の実施**
食への関心、楽しさ、マナーなどの理解を深めるために、行事食やリクエスト給食、卒業お楽しみ給食などを実施しています。

塩味を抑えることで生活習慣病予防にもつながっています。



▲明治22年の学校給食(おにぎり、塩サケ、菜の漬物)
(写真提供:独立行政法人日本スポーツ振興センター)



▲令和7年6月27日の小学校の学校給食(ごはん、ハヤシライス、フィレオチキン、小玉すいか、ジョア)

給食は生きた教材
明治22(1889)年に山形県鶴岡市の小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことが、学校給食の起源といわれています。
昭和27(1952)年、完全給食が全国の小学校を対象に実施されました。当時は鶏肉や豚肉が高価なため、安価な鯨肉が主流だったそうです。戦時中は一時中断されましたが、昭和29(1954)年に学校給食法が制定され、学校

給食の実施体制が法的にも整いました。
平成21(2009)年には学校給食法が改正され、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。
学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供しています。健康増進、体位向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っていることから「生きた教材」とも呼ばれています。

おしえて！ 給食センターのこと 学校給食ができるまで



13:20

洗浄室



午後は各学校から戻ってきた食缶、バット、食器などをそれぞれ専用の洗浄機で洗浄します。食器やトレーはクラスの人数分に数えられ、高温の消毒保管機で乾燥、殺菌して翌日の給食に備えます。

11:15 レッツゴー！
配送



でき上がった給食は、コンテナに入れられ、配送車で各学校に運びます。でき上がりから2時間以内に食べられるように調理や配送をしています。



「いただきます」

09:50

調理室、サラダ・和え物室、加熱室



300ℓの水が入るこの大きな釜で、スープや煮物などを作ります。「炊き込みごはん」もおいしく炊くことができます。



給食で提供されるサラダやあえ物の野菜は、衛生管理のため一度茹でています。茹でたての野菜も真空冷却機で一気に10度以下まで冷やし、ドレッシングなどとあえ、冷たい状態で提供します。



コンベア式のフライヤーは、揚げる温度と時間を設定し食材を入れると、油の中を食材が進みこんがりとながり揚がって出てきます(写真上)。スチームコンベクションオーブンは、焼き魚やしゅうまい、ケーキなどの焼き物や蒸し物を作ります。スチームの力でふっくら柔らかく仕上がります。中まで火が通っているか、中心温度を測り記録しています(写真下)。

みんなが食べている
給食はどうやって
作られているのかな？



07:45

荷受け

レッツスタート！



注文した食材の数量、規格が間違っていないか、産地はどこかなどを栄養士が検品します。肉や魚、豆腐などの生鮮食品、冷凍食品は品温や鮮度を確認します。

だし作り(調理室)



かつお節と昆布、鶏や豚の骨と野菜などを使って、料理に合わせた「だし」を専用の釜で丁寧にとります。

検収室



作る献立に合わせて食材を計量し、センターの清潔な容器に振り分けます。



レッツクッキング！

野菜・果物下処理室、肉・魚下処理室、調味料室



野菜・果物下処理室では、野菜や果物を洗浄します。給食に泥や虫などが入らないよう、大きなシンクで水を循環させながら3回洗います。シンクは野菜の種類が変わるたび洗浄しています(写真左)。肉・魚下処理室では、唐揚げの衣をつけたり、焼き魚やハンバーグをオーブンの鉄板に並べる作業を行います(写真中)。調味料室では、その日に使用する調味料を計ります。この調味料の計量が給食の味付けを左右するので気を遣う大切な仕事です(写真右)。



ふじみ野市の食物アレルギー対応

アレルギーがあっても食事を楽しめるように



市では、食物アレルギーを持つ子どもたちが安全・安心な学校生活を送り、健やかに成長できるよう「アレルギー資料の提供」や「飲用牛乳のお茶への代替」、「卵・乳を除去した食物アレルギー対応食の提供(原則小学生)」を行っています。

子ども、保護者、教職員、学校給食関係者が食物アレルギーを正しく理解し、連携していくことが重要で、食物アレルギーを持つ子どもたちが9年間の義務教育を通して、食に関する正しい知識を持ち、自分の力でアレルゲンを取り除いて食事を楽しめるようになってほしいと考えています。

●食物アレルギー対応食

なの花学校給食センターの専用調理室で調理を行っています。アレルゲンの混入を防ぐため、個人ごとの専用のランチボックスを個別のカゴに入れ、学校へ配送しています。教室に届くまでに何段階もチェックをし、特別に管理しています。

またアレルギー症状を起こさないように、喫食前に献立表を見ながら必ず担任教諭と一緒に「食べる・食べない」の確認をする、食器の移し替えはしない、おかわりはしないなどのルールを決めています。





学校給食って、 いくらかかっているの？



●給食費を値上げしないで子育て世帯を応援しています

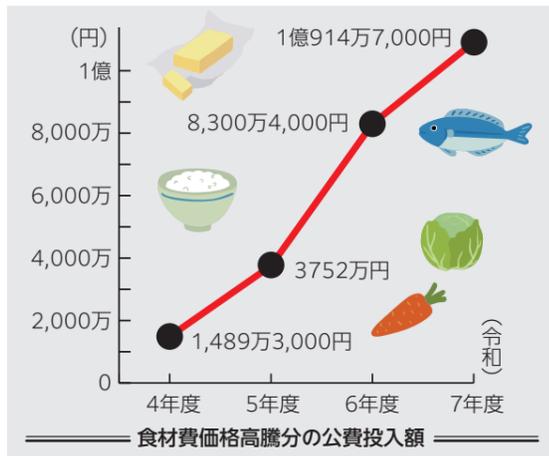
食材価格高騰分を公費(税金)で対応しています

物価高騰による食材費の増加分については、給食費を値上げすることなく、子育て世帯への支援として令和4年度から公費を投入しています。食材価格の高騰分に対する市の予算措置は下表のとおりで、年々増加しています。

物価高騰分の差額として、小学校は1食当たり53円(月額899円)、中学校は1食当たり63円(月額1,071円)を公

費で対応しています。

価格高騰に対するコスト意識を持ちながらも、栄養バランスを維持し、地産地消に繋がる学校給食を提供するために、給食センターの栄養士は食材選定や調理方法を工夫しながら、毎月の献立を一生懸命考えています。



食材費(令和6年度決算値)	小学校	中学校
①給食費月額	4,300円	5,100円
1食当たり単価	248円	300円
②実質的月額	5,199円	6,171円
1食当たり単価	301円	363円
③物価高騰分補填月額(②-①)	899円	1,071円
1食当たり補填額	53円	63円

※月額=1食当たり単価×年間給食提供回数÷11カ月

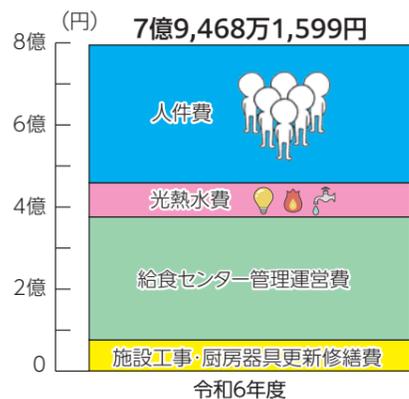
●給食を作る人や場所があるからみんなに給食を届けられます

給食費以外にもいろいろな費用が必要です

学校給食は、食材費分のみを学校給食費として保護者の皆さんに負担していただいています。

それ以外にも人件費や光熱水費、給食センターの維持費や管理費などの経費がかかっており、これらの合計額は年間7億9,468万1,599円で、1食当たり約460円かかっている計算になります。

この経費は学校給食費には含まれていませんが、参考までに、この経費を上記の実質的月額1食当たり単価に加えますと、小学校で761円(月額13,089円)、中学校で823円(月額13,991円)となります。



市では子ども達が健やかに成長していけるよう、必要な経費について市民の皆さんのご理解をいただきながら、これからも質・量・栄養バランスを落とすことなく、安全で安心な学校給食を提供していきます。



今年「食育基本法」が制定されて20年を迎えます。食育は生きる上での基本で、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、健全な食生活を実践できる人間を育てるものです。市では、給食時間の校内放送用に献立や使用食材にちなんだ内容の原稿を提供しているほか、給食センターの栄養教諭が市内の小・中学校を訪問して食育の授業を行っています。



6月27日には、西原小学校で「元気なからだを作るために、食べ物の3つの働きをバランスよく食べる」とをテーマにした食育の授業が行われました。栄養教諭の村林先生が、子どもたちに問いかけをしながら、黄(エネルギーのもとになる)・赤(からだを作るのもとになる)・緑(体の調子を整える)の画用紙に食品をそれぞれに貼り、当日の給食にも3色の食品が使われていることを説明しました。最後に、自分で決めた目標について、給食の時間だけでなく自宅でも取り組んでほしいと話し、子どもたちも大きくうなずいていました。



20周年記念給食



ふじみ野市誕生20周年の記念給食を子どもたちに提供します。この記念給食はふるさと納税型クラウドファンディングの仕組みを活用し、市内外の多くの皆さんからの寄付によって実現できます。ありがとうございます。

提供日 8月28日(木)(小学校)・29日(金)(中学校)

献立

- ①ハート型デニッシュ
かわいらしいハート型のデニッシュです。
- ②ふじみ野コーンスープ
市内で採れたほうれん草を魚のすり身に加えた練り物「ほうれん草ボール」がコーンスープの中に入っています。コーンスープの黄色にほうれん草ボールの緑が映えた彩りきれいなスープ

です。

- ③ふじみんメンチカツ
メンチカツの真ん中には、20周年記念の「ふじみん」の姿が！食べるのがもったいないくらいかわいらしいメンチカツです。
- ④カラフルサラダ (イタリアンドレッシング和え)
色とりどりの野菜を用いた栄養バランスの良いサラダです。
- ⑤オレンジシャーベット
今回のシャーベットはひと味違います。オレンジの皮がシャーベットの器になっているさわやかなシャーベットです。食べ応えもあり、暑い夏にぴったりの一品です。