

## 給食を作っている方の声

献立を作っています



### 学校給食は「生きた教材」

栄養教諭 (弓馬田小学校)  
油原結先生

子どもたちの健康や栄養バランスを考え、安全でおいしい、魅力的な給食づくりを心がけています。

いつでも好きな物が食べられる豊かな時代だからこそ、栄養士、調理員、野菜を作ってくれる農家さん、配達してくれる方など、たくさんの方が関わって給食ができています。子どもたちに伝えていきたいです。



給食センターの見学も受け入れています

# おいしい! 学校給食

あじフライ・  
パックソース

こんにゃくの  
きんぴら

牛乳

すまし汁

ごはん



## みんなでおいしくいただきます!



サクサクふわふわの  
あじフライ



完食!

保護者負担を減らす

## 坂東市の取り組み

すべての児童・生徒の給食費を半額助成しています

市内の小・中学校に在籍し、給食を食べている児童・生徒の学校給食費を半額助成しています。

令和5年度公費負担額:  
約6,977万円

半額!

米飯・パン・麺の費用を負担しています

物価高騰が続く中、保護者の皆さんの負担を増やすことなくおいしい給食を提供できるよう、市で米飯・パン・麺の1年間にかかる費用を負担しています。

令和5年度公費負担額:  
約6,547万円



第3子以降の児童・生徒の給食費を全額助成しています

坂東市在住で同時期に小・中学校に在学している児童・生徒のうち、第3子以降の学校給食費を全額助成しています。

令和5年度公費負担額:  
約336万円



全額免除!

## 献立を工夫しています

「減塩の日」給食

「いばらき美味しおDay (減塩の日)」に、食塩を減らすためにかつおぶし等でだしをとった汁物を提供し、和食の良さも伝えています。

写真の「すまし汁」は、かつおぶしと昆布を使ってだしをとりました。

県民の塩分摂取を減らす取り組み



## 行事食・ご当地給食

季節の行事に合わせた給食、日本の郷土料理や世界の料理を提供しています。

12月には「台湾献立」として、ルーロー飯や台湾バナナが登場しました。



## 地産地消

食材は坂東市産・茨城県産のものを積極的に使用するなど、地産地消を推進しています。



さしま茶入り  
米パン

## 給食が届くまで

材料の受け入れ(検収)

その日に使用する肉や野菜が学校給食センターに届きます。



## 下処理

野菜は皮・しん・ヘタをとりのぞき、3回水洗いをし、異物が入っていないか確認します。



## 野菜をカット

包丁やスライサーを使って、野菜などをカットします。



## 調理

釜で炒めたり、汁物を作ります。1つの釜で約3,000人分の調理ができます。



## 配食

大きなひしゃくを使って、各クラスの食缶に分けます。



## 学校に配送

安全運転で、各学校に出来立ての給食を届けます。



「お荷物を不在の為持ち帰りました。下記よりご確認ください」は宅配業者を騙る偽メールです