

資料 1

平成 3 0 年 度 学 校 給 食 実 施 報 告

1 児童生徒数及び職員数

項目 学校区分	給食形態	給食供給実施数 (人)		
		児童生徒数	教職員数	計
小学校	完全給食	4,453	232	4,685
中学校	完全給食	2,101	123	2,224
計		6,554	355	6,909

※児童生徒数及び教職員数については、平成30年5月1日現在。

2 学校給食実施回数

学校区分	1 学期		2 学期		3 学期		給食 回数
	開始	終了	開始	終了	開始	終了	
小学校	4月11日(水)	7月18日(水)	9月4日(火)	12月19日(水)	1月9日(水)	3月20日(水)	188回
中学校	4月11日(水)	7月18日(水)	9月4日(火)	12月19日(水)	1月9日(水)	3月22日(金)	188回

☆卒業式 小学校3月23日(金)、中学校3月15日(水)

小学校1年生補食給食期間

4月12日(木)～4月18日(水)	5回
-------------------	----

3 主食の供給割合

主食区分	週5回	曜 日
ご飯	週1～4回	月・水・金(火・木)
パン	週0～1回	火(隔週)
めん	週0～1回	木(隔週)

4 平成30年度 取組事項『郷土料理の提供』

平成30年度は、年間を通して給食献立に郷土料理を取り入れ、その料理について「給食通信(放送用資料)」を発行している。

●4月 献立:クープイリチー

きゅう しよく つう しん
給 食 通 信


吉川市学校給食センター
平成30年4月20日(金)

おきなわけん きょうどりょうり
沖縄県の郷土料理

今日の給食の昆布と豚肉の炒め煮は「クープイリチー」と言われる沖縄県の郷土料理です。沖縄県では昆布の事を「クープ」と言い、豚肉のだしを使用して、炒め煮にする料理の事を「イリチー」と言います。

昆布を「だし」としてではなく「食用」としていることが沖縄県の長寿に大きく関わっているとも言われています。クープイリチーは、満60歳を祝う還暦や88歳を祝う米寿のお祝いの席には欠かせない1品です。味わっていただきましょう。

沖縄




●5月 献立:治部煮

きゅう しよく つう しん
給 食 通 信

吉川市学校給食センター
平成30年5月25日(金)

いしかわけん きょうどりょうり
石川県の郷土料理


今日の給食の「治部煮」について、紹介します。

「治部煮」は、石川県金沢市の代表的な郷土料理です。

そぎ切りにした鶏肉または鶏肉に、小麦粉をまぶしたものを、金沢特産のすだれ麩、季節の野菜などと一緒に、醤油、砂糖、みりん、酒を合わせただし汁で煮て、とろみをつけるのが特徴の料理です。

名前の由来は、材料を「しぶしぶ」と煮る所からつけられたという説や、この料理を朝鮮から持ち込んだ岡部治部右衛門の名前にちなんでつけられたなど、諸説があります。

給食では、鶏肉や野菜などを使って作りました。「しぶしぶ」と煮えている所を思い浮かべながら、食べてみましょう。




●6月 献立:長崎チャー麺


きゅう しよく つう しん
給 食 通 信

吉川市学校給食センター
平成30年6月29日(金)

ながさき めん
長崎チャー麺

長崎チャー麺は、長崎の中華料理屋さんがお腹を空かした中国人留学生のために作ってあげたものが始まりです。あまりのおいしさに評判を呼び長崎を代表する料理となりました。

ここで今日の給食、長崎チャー麺をおいしく食べるコツをお話します。パリパリの麺の上にあんをかける食べ方が一般的ですが、あんを先にお皿に盛る場合は、あらかじめ袋の中を揉みほくしてからあんに乗せましょう。あんが絡みやすくなり、おいしく食べることができます。袋が破れないように、やさしくほくしてくださいね。




●7月 献立:(小)なまずケバブ/(中)なまずフライ


きゅう しよく つう しん
給 食 通 信

吉川市学校給食センター
平成30年7月2日(月)

がつ か ひ
7月2日は「なますの日」

昨年2月、全国初の「全国なますサミット」が吉川市で開催されました。サミットには全国から13の団体・個人の参加があり、「シンポジウム」「なます料理コンテスト」などが行われ、文化、信仰、芸術、教育、そして食について考え、「なます」の魅力を全国に発信しました。

また、昨年7月2日に広島県神石高原町で「第2回全国なますサミット」が開催され、「7」「0」「2」、「ななまるつー」「なーまーすー」ということで、7月2日が「なますの日」として登録されました。給食では「なますの日」にちなんで、なます料理を提供します。



©2010 吉川市



●9月 献立:せんべい汁

給食通信

吉川市学校給食センター
平成30年9月12日(水)

郷土料理「せんべい汁」

今日の汁物「せんべい汁」は青森県八戸市周辺の郷土料理です。江戸時代後期、もともとこの地域では米がとれなかったため、小麦やそばを育てていました。そのため、小麦粉を使った「すいとん」をよく食べていましたが、すいとんの代わりに長期保存できる「南部せんべい」を使って「せんべい汁」を作るようになったと言われています。

私たちになじみがある「せんべい」は米でできていますが、「南部せんべい」は小麦を使って作るため、汁に入れると旨みをたっぷり吸い、独特のもちもちした食感になります。よくかんで、味わっていただきます。



●10月 献立:かしのじゅんじゅん 煮みそ

給食通信

吉川市学校給食センター
平成30年10月18日(木)

かしのじゅんじゅん

今日の給食の「かしのじゅんじゅん」は、滋賀県の郷土料理です。

「かしわ」とは、鶏肉のことです。そして、すき焼き風に味付けした鍋料理のことを「じゅんじゅん」とよびます。これは、煮る時に「じゅんじゅん」という音がすることから、この名がついたそうです。

給食では、鶏肉や野菜、焼き豆腐、しらたき、えのきだけを一緒に煮込みました。「じゅんじゅん」と音を立てて、鍋で煮えている所を思い浮かべながら食べましょう。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成30年10月22日(月)

煮みそ

「煮みそ」は、愛知県三河地方に伝わる伝統的な家庭料理で、野菜やいも類、こんにやくなどを、愛知県名産の長期熟成した八丁みそで、じっくり煮込んだ鍋料理です。

ご飯のお供にぴったりで、さまざまな食材を一度に食べることができるのも魅力です。

今日の給食では、生揚げや野菜、こんにやく、里芋を八丁みそを使い、おいしく煮ました。

ぜひ、味わって食べてください。



●11月 彩の国ふるさと学校給食月間

給食通信

平成30年11月1日(木)

彩の国ふるさと学校給食月間

埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としてしています。私たちのふるさと埼玉県の食べ物をとおして、よりいっそう、親しみを持ってねがひという願いも込められています。身近な地域で作られた作物をその地域で食べることを「地産地消」と言います。作っている人たと食べる人の距離が近いので、その作物の作られている様子がわかりやすく、届ける時間も短いため、より新鮮なものを食べることができます。

今月の献立表には、埼玉県産や吉川産の食べ物を使った献立に印をつけました。10月の給食だよりでも「彩の国ふるさと学校給食月間」を紹介しています。

埼玉県や吉川市の食べ物を

意識して食べてみてくださいね。



10月 給食だより 平成30年10月

彩の国ふるさと学校給食月間

食育月間の6月と収穫の秋の11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です。市内産、県内産の農産物について知ってもらうため、今月の給食では吉川市や埼玉県で育ち収穫された食べ物をたくさん使っています。(小)は小学校、(中)は中学校、それ以外は共通の献立です。

こめ	こむぎ	ながぎ	こまつ菜
米	小麦	長ねぎ	小松菜
主食のご飯は、 吉川市産の『コシヒカリ』を使っています。	埼玉県産の小麦粉が使われた種 8日:『フット』 22日:『高粒うどん』 埼玉県産の小麦粉が使われたパン 13日:(小)『マールココア食パン』 (中)『クレープパン』 27日:(小)『パン』(中)『ごもパン』 埼玉県産の小麦粉が使われたおかず 20日:『お肉のスー』 15日:『お肉のスー』	吉川市産の長ねぎ 1日:『お肉のスー』 7日:『お肉のスー』 22日:『お肉のスー』	埼玉県産の小松菜 22日:(中)『お肉のスー』 吉川市産の小松菜も汁物や炒め物にたくさん使っています。

その他に使用する埼玉県産食材

(次週)→30日(小)/5日(中):『お肉のスー』	(ブルーベリー)→15日:『ブルーベリークレープ』
(こんにゃく)→8日(小)/1日(中):『こんにゃくサラダ』	(天ごま)→5日(小)/30日(中):『天ごまお肉』
(醤油)→7日(小):『醤油コロッケ』	(豚肉・長ねぎ)→2日(小):『お肉のスー』
(ゆず葉油)→22日(小):『お肉のスー』/6日(中):『お肉のスー』	

●12月 献立:いも団子汁

油麩入りおかめ丼、

(小)笹かまぼこのつけ焼き、すき昆布の和え物／

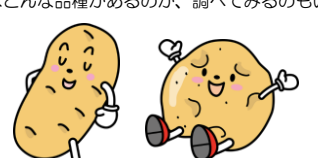
(中)笹かまぼこの磯部天ぷら、すき昆布のさっと煮

きゅう しよく つう しん
給 食 通 信

吉川市学校給食センター
平成30年12月5日(水)

だんごじり
いも団子汁

今日の給食の汁物は、北海道で広く食べられている「いも団子」が入った「いも団子汁」です。じゃがいもから作りたいも団子は、モチモチした食感が特徴です。北海道のじゃがいもの生産量は、日本全体の約4分の3を占めています。じゃがいもには約40種類の品種があり、男爵いも・メークインが二大品種といわれています。男爵いもは形が丸く、ホクホクとした食感です。メークインは形が細長く、煮崩れしにくいのが特徴です。他にもどんな品種があるのか、調べてみるのもいいですね。




きゅう しよく つう しん
給 食 通 信


吉川市学校給食センター
平成30年12月7日(金)

ささ
笹かまぼこ

今日のおかずに使われている「笹かまぼこ」は、白身魚のすり身を使った小さい木の葉型のかまぼこで、宮城県の名産品です。宮城県には太平洋沿岸に石巻や塩釜、気仙沼などの大きな漁港があり、魚がたくさん捕れます。明治時代初期にヒラメが大量にとれたため、そのすり身を串にさし、火であぶって食べたのが始まりといわれています。

おかめ丼の具に入っている「油麩」も、宮城県の特産品です。また、「すき昆布」も東北地方でよく食べられている食材です。

美味しい食材が盛りたくさんな給食をぜひ味わってください。




●12月 献立:全国学校給食週間

給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月24日(木)

全国学校給食週間

今日から全国学校給食週間が始まります。この1週間は給食の役割を知り、関心を高めてもらうための期間です。

吉川市には日本人の他にも、様々な国で生まれた方が住んでいます。今回は埼玉県、吉川市にちなんで献立に加え、吉川市に住む外国生まれの方々の故郷を感じる料理を提供します。

1日目の今日は吉川市にちなんで献立です。今日のあんかけうどんの卵、長ねぎ、白菜、小松菜は吉川市産のもので、生産者の方に感謝し、残さず食べましょう。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月25日(金)(小学校)

中国

全国学校給食週間2日目は中国にちなんで献立です。中華料理は世界三大料理の1つです。国土の広い中国では、気候や歴史、習慣の違いによって、地域ごとに特色のある料理が受け継がれています。小麦粉を使ったものが多い「北京料理」、魚やえび、かにを多く使った甘いものが多い「上海料理」、あっさりとした味のものが多い「広東料理」、辛味の強いものが多い「四川料理」の中国四大料理が有名です。

今日の給食のマーボー豆腐は四川料理、ユーリンチーは広東料理です。様々な中華料理を味わってみましょう。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月25日(金)(中学校)

中国

全国学校給食週間2日目は中国にちなんで献立です。中華料理は世界三大料理の1つです。国土の広い中国では、気候や歴史、習慣の違いによって、地域ごとに特色のある料理が受け継がれています。小麦粉を使ったものが多い「北京料理」、魚やえび、かにを多く使った甘いものが多い「上海料理」、あっさりとした味のものが多い「広東料理」、辛味の強いものが多い「四川料理」の中国四大料理が有名です。今日の給食のマーボー豆腐は四川料理、ぎょうざは北京料理です。様々な中華料理を味わってみましょう。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月28日(月)

埼玉県

全国学校給食週間3日は埼玉県にちなんで献立です。埼玉県は小麦の生産が盛んで、昔から小麦粉を使った料理が多く作られています。

「つみっこ」は本庄市の郷土料理です。練った小麦粉を手でつまみとるようちぎるところからこの名前がつけました。つみっこは野菜と一緒に汁で煮ます。

「かて飯」は秩父市の郷土料理です。米は高価で収穫量も少なかったため、具を入れ、ご飯の量を減らしていました。この具を秩父では「かて」ということから「かて飯」という名前がつけました。

今日は、どちらの料理も登場するので食べてみてください。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月29日(火)

ガーナ

全国学校給食週間4日目はガーナにちなんで献立です。

ガーナはアフリカ大陸の西部にあります。チョコレートの原料になるカカオ豆の生産量が世界で2番目に多い国です。

今日の給食で登場する「エンモミフロー」はガーナの伝統料理です。「エンモミ」はオクラ、「フロー」はシチューを意味します。エンモミフローはオクラを使った粘り気のあるソースが特徴です。

日本では珍しいオクラのシチューを食べてみてください。



給食通信

吉川市学校給食センター
平成31年1月30日(水)

ベトナム・タイ

全国学校給食週間、最終日の今日はベトナム・タイにちなんで献立です。

ベトナム料理は様々な食文化が混ざり合っています。ベトナムは中国、フランス、アメリカ、ロシアとの関わりが深く、長い間外国の食文化が親しまれていました。

ベトナム料理に使われる有名な食材に「フォー」があります。これは、米粉で作られた平たい麺です。汁物や炒め物など様々な料理に使われています。今日の給食のスープにもフォーが使われています。

主食は、タイ料理のカパオライスです。ご飯とカパオの具を混ぜながら食べて下さいね。目玉焼きをのせて一緒に食べてもいけますよ。

