

「クレヨンしんちゃん」©U／F・S・A・A

おいしい！

春日部市の給食だより

春日部市
KASUKABE CITY



学校給食の評価

学校給食の文部科学大臣表彰受賞回数、県内１位（受賞回数９回）

・物価高騰下でも、安心・安全・おいしい学校給食の質を維持

・平成１７年以降、県内の文部科学大臣賞２１回受賞のうち、９回が春日部市の学校【令和８年度に桜川小が受賞】





食育の取組



（1）学校における栄養指導

給食の献立が、どのような考えに基づいて立てられ、どのように作られているのか等、学校給食について児童生徒が理解を深めることにより、食に関する正しい知識の普及を目指します。

（2）食育の日

農林水産省では、毎月１９日を「食育の日」と定めていることから、日本各地の郷土料理等を取り入れ、給食だよりや、給食時間の校内放送などで、食文化の継承や食育の大切さを伝えています。

（3）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月に地元産の食材を取り入れた給食による郷土学習を行うなど、地元食材や郷土食等への理解を通して、ふるさとへの愛着を深める学校給食活動を推進しています。

（4）オリジナル給食メニューコンテスト

食育の一環として、学校の授業等と連携しながら、各学校で実施しています。バランスがとれていて、かつ、給食で作れる献立を児童生徒に考えてもらい、最優秀の献立を実際に給食で提供します。

（5）図書館リストランテ

読書週間（10/27～11/9）に合わせて、本に登場する料理を給食で再現する「図書館リストランテ」を実施しています。給食をきっかけに本への興味を持つこどもたちが増えることを目的としています。

（６）学校給食の PR

教育委員会公式サイト内にブログを開設し、学校給食の献立や食育に関する取組内容などを、広く情報発信しています。

学校給食ブログ▶
給食の写真や食育に関する情報がみられます

cookpad▶
春日部市の自慢の給食のレシピがみられます

（７）地産地消の推進

令和５年度から、市内の農業経営者の登録制度を実施しています。令和８年度は、ブルーベリー、さつまいも、赤米などを給食に取り入れます。

（８）特別給食

令和８年度は、「大凧あげ祭りにちなんだ献立」、「サッカーワールドカップ２０２６応援献立」、「若獅子カレー給食」などを実施します。



安心安全な学校給食



・春日部米粉パン・牛乳
・ブルーベリーソースのハンバーグ
・地場産野菜のサラダ
・すがたを変えるみそスープ
・春日部ういろう

春日部市独自の衛生管理マニュアルを作成し、安心安全な給食作りをしています。
給食食材、給食食器、給食施設等の定期検査を実施し、安全性を確認しています。

学校給食費支援事業

■実績

〇学校給食費助成事業（多子世帯助成）

令和３年度より第３子以降の給食費を助成

〇学校給食費支援事業（無償化・物価高騰対応など）

令和４年度：一食 20 円の上乗せ支援(通年)

令和５年度：一食 30 円の上乗せ支援(9 月～)

学校給食費 3 ヶ月無償(9･10･3 月)

学校給食費相当額助成〔アレルギー等対応〕(9･10･3 月)

令和６年度：一食 30 円の上乗せ支援(通年)

一食 10 円の追加上乗せ支援(中学校のみ 11 月～)

令和７年度：一食児童・生徒 30～40 円の上乗せ補助(4 月～9 月)

一食児童・生徒 60～80 円の上乗せ補助(10 月～)

学校給食費 4 ヶ月無償 (4･5･12･1 月)

学校給食費相当額助成〔アレルギー等対応〕 (4･5･12･1 月)

令和８年度：一食児童・生徒 60～80 円の上乗せ補助(通年)

学校給食費無償（小学校通年、中学校 4～10 月）

学校給食費相当額助成〔アレルギー等対応〕

（小学校は通年、中学校は 4～10 月）

〇その他の支援事業

就学援助制度（経済的理由により給食費の支払いが困難な保護者に援助）

【米粉 de すいとん豚汁レシピ】

〈材料･4人分〉

豚もも肉	80g	塩	0.2g
大根	80g	水(★)	60g
人参	60g	赤みそ	10g
小松菜	80g	白みそ	10g
油揚げ	8g	削り節	8g
米粉	60g	水	350g
白玉粉	20g		



〈作り方〉

① 大根と人参はいちょう切り、油揚げは油抜きをして短冊切りにする。小松菜は２㎝に切り、ゆでておく

② 削り節でだしをとる。

③ すいとんは白玉粉に少量の水（★）を加えてとき、米粉、塩、残りの水を加えてよくねる。

④ 鍋にだし汁、豚肉、大根、人参、油揚げを入れて煮る。

⑤ 材料がやわらかくなったら、すいとんをつまみながら入れる。煮えたら調味料と小松菜を加える。