



春日部市の

給食だより



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8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19回受賞のうち、8回が春日部市の学校



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子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6年度は、じゃがいもやたまねぎやさつまいもなどを給食に取り入れられました。小麦粉や片栗粉の代わりに春日部産の米粉を使用した給食や春日部米粉パンを提供します。



安心安全な



学 校 給 食

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。



【大風あげ祭り献立】

- ・雑穀ごはん・牛乳
- ・生揚げの肉みそがけ
- ・大風和え・まゆだま汁
- ・ピーチゼリー

学校給食費支援事業

■実績

○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

○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30円、生徒40円の上乗せ補助(通年)

学校給食費2ヶ月無償(4・5月)

学校給食費相当額助成〔アレルギー等対応〕(4・5月)

○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）

給食 人気メニューTOP3



揚げパン



カレーライス



から揚げ



【から揚げレシピ〈4人分〉】

〈材料〉

- ・鶏もも肉 240g
- ・酒 12g
- ・しょうゆ 12.4g
- ・しょうが 2.4g
- ・にんにく 1.6g
- ・片栗粉 28g
- ★米粉 20g
- ・揚げ油

〈作り方〉

- ①しょうがとにんにくをすりおろす。
- ②酒・しょうゆ・しょうが・にんにくをあわせ、鶏肉を漬け込む。
- ③片栗粉と米粉をあわせる。②の水分を切り、衣を付けて、油で揚げる。

POINT!