

給食だより



さいたま市立土呂中学校

令和8年4月 給食室

いよいよ新年度が始まりました。今年の土呂中は、約430食の給食作りのスタートとなりました。一人ひとりが楽しく充実した学校生活を送れるように、『栄養は愛をもって♥』をモットーに安全で安心な給食づくりに励んでまいります。

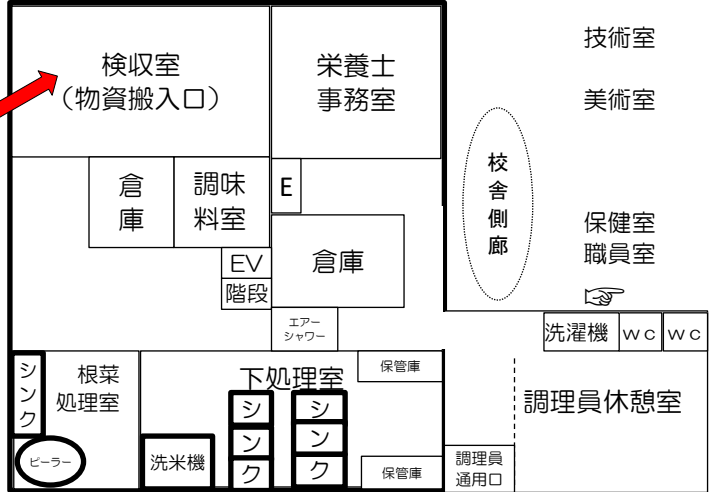
給食室ってどんな所？

生徒はもちろん、先生方でさえ滅多に入れない。神秘のベールに包まれた給食室の中を大公開！

毎朝納品される物資は必ず量・鮮度・品質など確認しています。



【1階】



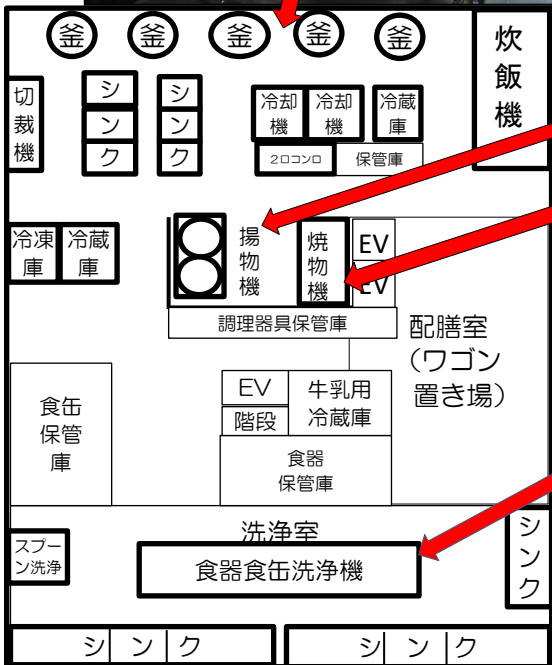
焼き物機もあるので、料理のレパートリーが広がります。(右)



食器は1枚ずつ手洗い後、食器洗浄機にとおしてすすぎをします。



【2階】



校舎側

給食調理員さんの紹介



土呂中学校約430人分の給食を作ってくださる調理員の皆さんです。

土呂中学校では、調理業務を民間委託しています。(株式会社 和三益)

11名の調理員さんが皆さんの為に、安全でおいしい給食を毎日一生懸命作ってくれています。

生徒が作成した 献立を給食に 取り入れます！

昨年度、2年生の家庭科で1食分の献立を考える授業があったので、給食の献立を2年生全員に考えてもらいました。

村上先生の指導のもと、旬の食材や行事、色彩などみなさん真剣に考えてくれました。その中で月に1回、1名の献立を代表として取り入れることにしました。（4月から2月まで毎月1名ずつ取り入れる予定です。）

◆4月10日（金）

◆3年1組 中村 さん 作成献立

テーマ
『祝・
入学献立』

- ・赤飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のさくら揚げ
- ・お祝いすまし汁
- ・ほうれん草と菜の花のごま和え
- ・いちご

【献立作成する上で工夫した点】

入学式という春の行事にあわせて、季節感とお祝いの気持ちを込めた献立を考えました。赤飯で華やかさ、鶏肉のさくら揚げは春らしさを感じられます。埼玉県でよく採れるほうれん草やいちごを取り入れ、地場産物の活用にも工夫しました。

テーマどおり、お祝いの気持ちのこもった献立です。『さくら揚げ』は、中村さんの献立では桜の塩漬けを使うようになっていましたが、そのまま使うと味にばらつきが出てしまうため、桜塩（桜の塩漬けを脱塩・乾燥し焼き塩とブレンドした塩）を使用しました。

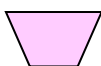


さいたま市民の日献立について（30日）

さいたま市は、平成13年5月1日に、大宮市、浦和市、与野市が合併してできました。（その後、平成17年に岩槻市を編入し、現在のさいたま市になりました。）

さいたま市になって20周年目の令和3年に、5月1日を「さいたま市民の日」としました。給食では、一足早く4月30日（木）にさいたま市民の日献立を取り入れ、お祝いの気持ちを表します。

ビーツの豆乳プリン



カリノーケールの
ペペロンチーノ



大豆と芋の
スパイシー
揚げ



小松菜と
わかめの
サラダ



さいたま市では、国内最大のヨーロッパ野菜の産地として約70種類の野菜を生産しています。今回の給食では、カリノーケールとビーツを使った給食を提供します。カリッと焼いたカリノーケールをペペロンチーノパスタの具にしています。ビーツは粉末にしたものを使用して、豆乳と合わせてプリンにします。ビーツの赤と豆乳の白を合わせてピンク色の春らしい色のデザートです。