

給食だより

さいたま市立土呂中学校

令和7年4月 給食室

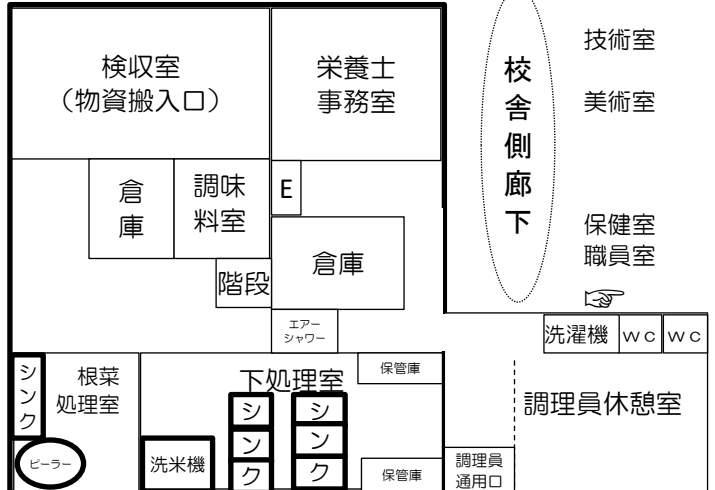
新年度が始まり、はやいものでもう2週間が過ぎました。
今年の土呂中は、約450食の給食作りのスタートとなりました。一人ひとりが楽しく充実した学校生活を送れるように、『栄養は愛をもって♥』をモットーに安全で安心な給食づくりに励んでまいります。

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！

。。。【1階】

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。



焼き物機もあるので、料理のレパートリーが広がります。(左)



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。



給食調理員さんの紹介



土呂中学校約450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 ハッピーフーズ)

10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！

◆4月25日（金）

◆3年1組 内田さん 作成献立

テーマ
『和食』

- ・グリーンピースご飯
- ・牛乳
- ・鯖のバター醤油かけ
- ・小松菜のごま和え
- ・みそ汁

【献立作成する上で
工夫した点】

主菜だけでなく、主食のお米にも旬のグリーンピースを入れて、春を表しました。また、みそ汁にわかめを入れてカルシウムを摂れるようにしました。

春が旬の鯖を使って和食というテーマに沿った献立にしています。

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3月まで毎月1名ずつ取り入れる予定です。）

テーマの和食を、季節の食材を使って献立を考えてくれました。野菜も多く使われており、栄養バランスも整っています。若干エネルギーが足りなかったため、鯖の調理方法を「焼き」から「揚げ」へ変更しましたが、他は修正や変更はありません。

この日のグリーンピースは
6組の皆さんがさやむき
をしてくれます！



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（火）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。

さいたま市は
小松菜とさつま
芋、里芋の栽培
が盛んです。給
食ではさいたま
市産の小松菜を
使っています。

小松菜の
煮びたし



さつま芋の
天ぷら（1）
見沼竜神焼き
（1）



たけのこご飯



見沼竜神焼きは、みんなが知っているさいたま市のキャラクター『ヌウ』のモデルとなった見沼竜神に見立てたメニューです。見沼竜神は、さいたま市の見沼田んぼに住んでいる竜神様で、昔からさいたま市の田んぼや畑を見守ってくれています。魚に竜神のうろこに見立てたアーモンドの衣をつけてオーブンで焼く料理です。