



給食だより

7月の目標
「暑さに負けない食事をしよう」

令和3年7月号
久喜市教育委員会

梅雨が明けるといよいよ本格的な夏がやってきます。夏は暑さで食欲がなくなったり、体が疲れやすくなったりする「夏バテ」がおこりやすくなります。夏を元気に過ごすために、規則正しい生活と栄養バランスの整った食事、十分な睡眠、こまめな水分補給を心掛けましょう。

久喜市では、現在、7つの学校給食調理施設から学校給食を提供していますが、令和3年8月からは市内すべての小・中学校に対し、久喜市立学校給食センターから提供いたします。各学校給食調理施設では、これまで長きにわたり久喜市の子どもたちにおいしい学校給食を届けてまいりましたが、今後もこれまで以上に、安全で安心なおいしい学校給食の提供に努めていきます。

《久喜地区学校給食の歴史》

★昭和29年

久喜小学校において、単独校調理場方式による完全給食を始める（他の学校はミルク給食）。

★昭和52年9月

保護者から完全給食の実施を望む声が多く寄せられたことから、全国農協食品株式会社久喜事業所に委託し、久喜地区小・中学校へ提供を始め、現在に至る。
一番多い時の学校給食提供数は1日約10,000食。

学校給食提供数

★久喜地区小学校9校・中学校4校（1日約4,400食）

人気メニュー

★揚げパン・ハンバーグ・
磯香和え・カレー・
フルーツポンチなど



全国農協食品株式会社久喜事業所のみなさんからのメッセージ

久喜市の子どもたちのために昭和、平成、令和と学校給食をお届けして参りました。夏の暑い日、そして冬の寒い日も朝早くから調理業務を43年間続けてこられたのは、子どもたちの「おいしかった！」の言葉、そして笑顔があったからです。毎日、毎日楽しみにしてくれる子どもたちの学校給食に携わることができましたこと、従業員一同心より感謝申し上げます。長い間、本当にありがとうございました。 I LOVE 学校給食♥



献立の紹介

◎行事食

七夕献立（5日Aコース・6日Bコース）

ごはん 牛乳 星型コロッケ（ソース） チンジャオロース
七夕汁 七夕デザート

◎郷土料理・教科関連献立

小学2年生・国語【夏がいっぱい】
（6日Aコース・1日Bコース）

こどもパン ジョア（プレーン） タンドリーチキン
ラタトゥイユ オクラ入りスープ

◎かみかみ献立

かみかみ献立【こんにゃく】
（12日Aコース・14日Bコース）

ごはん 牛乳 夏野菜カレー
こんにゃくサラダ（イタリアンドレッシング）
フルーツポンチ

◎国際メニューの日

ロシア料理（13日Aコース・15日Bコース）

食パン（いちごジャム） 牛乳 ピロシキ
オリヴィエサラダ（コンクリーミードレッシング） ポルシチ

◎食べ物の日

納豆の日（16日Aコース・9日Bコース）

ごはん 牛乳 彩の国納豆 笹かまぼこの石垣揚げ
磯香和え（刻みのり・しょうゆ） なすと冬瓜のみそ汁



久喜市では、2学期から新しい給食センターになります。1学期は、今まで食べてきた給食の中からリクエストが多いメニューを給食に取り入れています。

《今月のリクエストメニュー》

・豚キムチめん ・さけの塩焼き ・すき焼き風煮物
・マーボー豆腐 ・味付け煮たまご ・彩の国納豆
・ABCスープ ・豚汁 ・フルーツポンチ
・冷凍みかん

《調理員・配膳員さんへのメッセージ》

・カレーは色々な具材が入っていて、とてもおいしいです。
・好きなメニューが出る日は、学校に行くのが楽しみです。
・栄養や体のことなどを考えて献立を考えてくださりありがとうございます。
・毎日ちがう献立が出るので、とてもうれしいです。
・片付けの時にごはんや牛乳の箱を持っていくとやさしく「ありがとう」といってくださりありがとうございます。

～アンケートにご協力いただき、ありがとうございました～



◎季節の食べ物

カンパチ・たこ・じゃが芋・玉ねぎ・オクラ・かぼちゃ・枝豆・
とうもろこし・なす・冬瓜・ビート・ズッキーニ

【久喜市産食材（予定）】

じゃが芋・長ねぎ・きゅうり・玉ねぎ・かぼちゃ・キャベツ

★久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食課へお問い合わせください。