

# 川口市の学校給食

毎月19日は、食育の日

川口市教育委員会  
川口市学校栄養士研究  
中 学 校

## 安全でおいしい学校給食のために

～ 献立ができるまで ～

### ① 献立原案の作成

担当の栄養士が成長期に必要な栄養素や食材の価格を考慮し、旬の食材や郷土料理などを盛り込んで、献立を考えます。

### ② 献立の検討

栄養士の会議で献立内容の検討をします。

### ③ 献立委員会

学校長、食育・給食主任、栄養士、教育委員会で構成される献立委員会が、献立の内容を検討します。この会議で、献立が決定します。

### ⑦ 献立の反省

今後の給食に活かすため、学級担任、栄養士、教育委員会などいろいろな立場から実施献立を見直し、反省をします。

### ⑤ 調理

衛生面に配慮し、材料の切り方、味付けなどを工夫して調理を行います。

### ④ 食品等選定委員会



学校長、食育・給食主任、栄養士、保健所、教育委員会で構成される食品等選定委員会が、食材料の見本や内容、価格などから総合的に評価して食材の決定を行います。

### ⑥ 給食

手をしっかり洗って配膳をし、「いただきます」をします。



## 1月24日～30日 全国学校給食週間

学校給食は、学校にお弁当を持って来られない児童のために、明治22年に山形県鶴岡町の小学校で始まりました。第二次世界大戦で中断されましたが、昭和21年12月24日に再開され、その日が「学校給食感謝の日」となりました。その後、12月24日は冬休みと重なるため1カ月後の1月24日から1月30日の1週間を『全国学校給食週間』としました。

★「川口市の学校給食」を紹介するパネル展示を令和6年1月24日（水）～30日（火）まで、川口市役所第一本庁舎多目的スペースにて行います（土日除く）。また、学校給食でも給食週間に合わせ、特色ある献立を取り入れています。