

ラーメン・キムチチャーハン・カレーライス・揚げパン・じゃがまる君・ガトーショコラなどはリクエスト給食の定番です。昨年度のリクエスト給食のアンケートでは発芽玄米入りご飯・さばの味噌煮・ビーフシチューなどもあがっていました。大きな釜で作る煮込み料理は絶品です。

生徒を通じてご連絡いただけたら、レシピもお渡しできるのでお気軽にどうぞ。

アレルギーのある生徒への対応は？

医師の診断がある生徒に給食で除去対応をしています。医師の診断をもとに、除去対応の内容を保護者の方と毎月やり取りさせていただいています。食器とお盆の色を変えたりするなど誤食防止の工夫をして細心の注意をはらっています。

人気メニューは？

献立はどのように作っているの？



文部科学省で決められた学校給食実施基準をもとに、新座で作られた「旬」の野菜を積極的に使って、季節感を大切に献立作りをしています。

魚より肉を好む傾向にありますが…給食でいろいろな魚料理を食べて、魚のおいしさを味わってもらいたく、昨年度から魚（魚の加工品）を使った料理を多く取り入れるよう意識しています。

心身ともに満たされるような給食を目指しています。

残飯はどのくらいでるの？

その日の献立にもよりますが、食べ慣れていない「混ぜご飯」や「和え物」などは残飯が多い傾向にあります。残食が多い時は、次回の献立作りの参考にして、次回こそは空の残飯バケツで戻ってくることを目標に調理員さんとひと工夫します。また、時期によっては牛乳の飲み残しが多くなってしまっているのも気になります。学校給食における牛乳摂取については、成長期に欠かせない栄養素がたくさん含まれていること、不足しがちな栄養バランスを整えてくれる大切な役割があることを伝えていきたいと思っています。