

さか3んの学校給食通信



調理講習会を行いました🔍

全校の給食調理員を対象に、夏休みを利用して調理講習会を実施しました。ここ数年は新型コロナウイルス感染症の影響で中止となっていました。学校の給食室を会場とし、実際に調理を行うことで調理員の技術向上を図りました。

坂戸市では美味しく安全な学校給食を提供するため、他にも年に数回調理員対象の研修会を開催しています。



野菜の切り方や大きさを確認しています

大豆の揚げ時間による違いは？



調理員同士で意見交換

坂戸市産ハチミツを使用したはちみつゼリーを提供しました🍯

全校の学校給食で、坂戸市産ハチミツを使用した「坂戸はちみつゼリー」を提供しました。11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」に合わせ、環境学館いずみの坂戸市ミツバチプロジェクトで採れた秋ハチミツを、給食室で丁寧に調理し、子どもたちに味わってもらいました。ハチミツの香りと優しい甘さがとても好評でした！



坂戸はちみつゼリー

当日の給食（中学校）



坂戸市では、JAを通して市内の農家から野菜を購入し給食に使用する等、積極的に地産地消に取り組んでいます。



坂戸市産食材（一例）

キャベツ

米



にんじん、じゃがいも



定期的にレシピ等の情報を公開してるの！
チェックしてなの♪

