

【令和5年度 学校給食センターの主な取り組みについて】

<新規事業>

①若獅子カレーの提供

令和5年11月20日、埼玉西武ライオンズの選手たちが若獅子寮（選手寮）で実際に食べているカレーを、給食用にアレンジして提供しました。

富士見市と西武ライオンズは、平成28年1月13日に「連携協力に関する基本協定」を締結し、フレンドリーシティーとなっており、協定の目的の一つとなっている「青少年の健全育成」に係る事業の一つとして、子どもたちにとって思い出に残る給食として実施したものです。

提供当日は、富士見台中学校3年1組が、テレビ埼玉の取材を受け、その様子は夕方のNEWS 545で放送されました。



②ふるさと祭りでの揚げパン販売

学校給食の人気メニューを一般の市民の方々に味わっていただく機会として、株式会社東洋食品と共同して、'23富士見ふるさと祭りに出店し、揚げパン販売のお店を出店しました。

用意した約1,300個がお昼前には完売するほどの大盛況でした。なお、売上金の34,393円は市社会福祉協議会を通じて寄付をしました。



③市内事業者（ASTRA FOOD PLAN 株式会社）との連携事業

規格外野菜などをパウダー化し、商品開発をすることで食品ロス問題に取り組む市内事業者と連携し、野菜パウダーを使った給食メニューを提供しました。

～令和6年2月27日 給食メニュー～

小学校：「にんじんパン」（にんじんパウダーを使用）

「白身魚のごぼうマヨソースかけ」（ソースにごぼうパウダーを使用）

中学校：「にんじんパン」（にんじんパウダーを使用）

「ハンバーグの玉葱ソースかけ」（ソースに玉葱パウダーを使用）



白身魚のごぼうマヨソースかけ（小学校）



ハンバーグの玉葱ソースかけ（中学校）

<継続事業>

①女子栄養大学との連携事業

平成28年度より取り組みを実施している女子栄養大学との連携事業については、令和6年1月23日に女子栄養大学学生と学校給食センターのコラボメニューとして提供しました。

今年度のテーマは「富士見市の地場産物を活用したコラボメニュー」で、富士見市産のかぶ、味噌などを使用したメニューでした。

～令和6年1月23日 給食メニュー～

- ・富士見みそ炒め（富士見市産の味噌を使用）
- ・かぶの丸ごとサラダ（富士見市産かぶを使用）
- ・野菜たっぷり汁
- ・富士見いちごセリー（富士見市産いちごを使用）
- ・ごはん（富士見市産「彩のきずな」を使用）
- ・牛乳



②親子クッキング教室事業の実施

令和5年8月1日、ピアザふじみにて小学3年以上の児童生徒と保護者13組、総勢31名が参加して、学校給食の人気メニューを作る親子クッキング教室を開催しました。

～親子クッキングメニュー～

- ・キムチごはん
- ・わかめスープ
- ・ナムル
- ・白玉フルーツポンチ



③セルビア給食

令和5年10月23日、富士見市の姉妹都市であるシャバツ市で食べられているセルビア料理を給食風にアレンジしたメニューを提供しました。

～セルビア給食メニュー～

- ・セルビア風ハンバーグ（小学校）
- セルビア風ミートボール（中学校）
- ・ムチュカリツァ ※豚肉のパプリカ煮
- ・ Cholbasht・Pasri ※豆の煮込みスープ
- ・ピタパン
- ・牛乳



セルビア風ハンバーグ（小学校）

④給食試食会の再開

昨年度は、新型コロナウイルス感染症の感染防止の観点から試食会の実施を見合わせていましたが、法律上の位置づけが変わったことにより、令和5年度から試食会の実施を再開しました。

今年度は、特別支援学級児童生徒やPTAを中心に申込みがあり、現在まで7団体の参加がありました。