

試食会で出た質問について一部ご紹介します！



Q. 野菜の処理はいつ行っていますか？

A. 当日の朝8時に納品されてきたものを、朝から処理しています。

Q. 味付けは小学と中学で同じですか？

A. 小学と中学で変えています。小学の方が控えた味付けになるよう調整しています。

Q. 冷たいメニューは提供していますか？

A. フルーツポンチなどを提供しています。

Q. スープが入った食缶は、どのくらいの重さになりますか？

A. クラスの人数によって食缶に入れるスープの量が変わるので違いはありますが、1個10kg程の重さになります。

Q. 子ども達が給食センターで調理をしているところを見に来る機会がありますか？

A. 中学の職場体験で、実際に調理のお仕事をしていただくことはありますが、それ以外はありません。その代わりに、小学1年生を中心に「給食ができるまで」の食育授業の中で、動画を通して大変さなどを伝えられるようにしています。

Q. 本日の給食を試食してみて、シェルマカロニ入り野菜スープの味付けが薄い気がします。塩分濃度はどのくらいですか？

A. 1.0%です。ハンバーグのソースがやや濃い味付けになっているため、スープは控えめになっております。

Q. 米の価格が高騰しているが、給食用食材の価格等はどうですか？

A. 米については、公益財団法人埼玉県学校給食会が全国農業組合連合会（JA全農）と価格交渉して決定しているため、一般に流通している米の価格よりも比較的安価ではあります。

Q. 給食センターは最初からここに建てられていましたか？

A. 昭和52年（1977年）に現在地に移転し、（第一）給食センターとなりました。それ以前は、高麗川小学校敷地内にありました。昭和58年（1983年）に第二給食センターとして中学校用のセンターが増設されました。その後、児童生徒数の減少により、平成19年（2007年）に統合し、旧第一給食センターが洗浄棟、第二給食センターが調理棟（今の学校給食センター）となりました。