

## 教育委員現地研修会

9月定例教育委員会の開催前に、羽生市学校給食センターで現地研修会を開催しました。

学校給食センターは、羽生市内全14校の児童生徒及び教職員（約5000食）の給食を調理しています。

調理の様子を見学するだけでなく、児童生徒の成長に欠かせない栄養を献立に反映させるための工夫など、学校栄養士から説明を受けました。



フィレオチキンを揚げている様子



栄養士の説明を建物の外から



調理室上部から



人気メニュー(フルル<sup>®</sup>ソ<sup>®</sup>)の調理



巨大な調理器具



2階から調理場の様子



モロヘイヤいりたまごスープ

#### 今日の献立

くろパン、牛乳、モロヘイヤいりたまごスープ（羽生産モロヘイヤ）、  
フィレオチキン、フルーツポンチ

#### 学校給食センターのホームページ

- ・ 献立表

[http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01\\_life/11\\_kyouiku/kondate/kondate.html](http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01_life/11_kyouiku/kondate/kondate.html)

- ・ 学校給食の放射性物質検査の結果について

[http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01\\_life/11\\_kyouiku/kondate/kondate\\_housya.html](http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01_life/11_kyouiku/kondate/kondate_housya.html)

- ・ 給食試食会の実施について

[http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01\\_life/11\\_kyouiku/sishokukai/sishokukai.html](http://www.city.hanyu.lg.jp/kurashi/madoguchi/gakkou/01_life/11_kyouiku/sishokukai/sishokukai.html)