



給食センター 食育だより



第3号

令和8年6月

各校での給食の検食について紹介します！

検食とは・・・

児童・生徒においしく安全な給食を提供するために、各校の校長先生が給食の提供30分前に1食分の給食を実際に食べて、安全性や給食の量が適当かを確認しています。確認した内容については、検食簿に記録します。

検食簿とは・・・

●味付け ●色・形態・香り ●一食分の量
●温度 ●異味、異臭の有無 ●異物混入の有無
を記録して給食センターに報告する用紙です。



検食の様子《木幡中学校》



6月9日の献立

- ◎とうもろこしごはん
- ◎かきたま汁
- ◎鶏肉のすっぱくない酢
- ◎おかか和え
- ◎牛乳



検食簿記入の様子



各校からの意見を一部ご紹介します

◎鶏肉の量がもう少しあるとありがたい
と思いました。

◎とうもろこしごはんは、コーンの香りもよく、甘みもあっておいしかったです。

◎味付け・温かさ・食材の大きさ・柔らかさどれも適当でおいしかったです。

食物アレルギーの対応食の検食も行っています。

各校から頂いた意見は、
給食センター内で共有し、
今後の給食提供に活かし
ていきます！



学校給食センターでは給食試食会や施設見学の受付も行っています。

*詳しくは市 HP をご確認ください学校給食センターにお問合せください。



中学校給食・給食センターについて引き続きご意見をお願いします👉

お問い合わせ先: 宇治市学校給食センター 0774-39-5575

