

出来立ての給食を子どもたちへ！ 学校給食ができるまで



市内小中学校では、子どもたちへおいしい給食を届けるために、調理士が朝早くから調理を行っています。子どもたちの給食がどのようにつくられているのを見てみましょう！

■問い合わせ 学校給食課 442-5065

午前 6 時 30 分 集合

午前 8 時 00 分 食材搬入

午前 9 時 00 分 調理開始 流水で3回洗うことで、野菜に付いた汚れ(泥)や異物(虫)などが残らないようにしています。魚や肉などの焼き物は、スチームコンベクションでスチームを加えて加熱することで、柔らかくジューシーに仕上げつつ、細菌などを死滅させることができます。



午前 11 時 00 分 学校長検食

午後 0 時 20 分 給食開始 子どもたちが各教室へ配膳し、食事が始まります！

午後 1 時 00 分 洗浄作業 洗浄に併せて、残菜量を確認しています。汚れを落としやすくするために、洗浄機に流す前に食器や食缶の下洗いをを行います。翌日の献立で使用する食器を各クラスの数に合わせてセットしたら、作業完了です。



味・見た目・量など問題がないか確認のため、校長先生が検食しています。給食は後日検査できるように-20℃以下で2週間保存されます。



午後 3 時 30 分 解散

自宅でもつくれる！ チキンのこんがり焼きのつくり方



- 材 料 … 鶏肉もも、塩、こしょう、マヨネーズ、パン粉、コーンフレーク、粉チーズ
- 工 程 … ① お肉に塩・こしょうで下味を付ける。
② 下味の付いたお肉にマヨネーズを付ける。
③ パン粉と細かく砕いたコーンフレーク、粉チーズを混ぜ合わせる。
④ ②のお肉を③で混ぜ合わせたパン粉に付ける。
⑤ フライパンで両面を焼く。



チキンのこんがり焼き、グリーンサラダ、マカロニスープ

令和5年度 行財政改革の取り組み状況



市では、持続可能で効果的・効率的な行財政運営や利便性の高い市民サービスを実現できるよう、行財政改革に取り組んでいます。今回は、その取り組み状況について紹介します。

■問い合わせ 共創企画課(内線 413)

戸田市第7次行財政改革大綱の3つの重点戦略

将来都市像「『このまちで良かった』みんな輝く 未来共創のまち とだ」の実現を目指し、日々の業務の中で、3つの重点戦略を柱とした行財政改革に取り組んでいます。

持続可能な
行財政運営の推進

デジタル化による利便性の
高い市民サービスの実現

多様な主体と連携した
未来共創のまちづくり

令和5年度は、新たな補助金の獲得や事業手法の見直しによる翌年度予算額の削減などに取り組み、**2億6,805万7千円**の財政効果が得られました。

「多様な主体と連携した未来共創のまちづくり」の取り組みの一部を紹介します

「公民連携」を推進することで、民間企業などが持つノウハウを生かした、より効果的・効率的な市民サービスの実現を目指しています。

●実践的な防災訓練の推進

防災訓練の一部を外部委託したことで、災害対策本部訓練、住民版防災訓練、ブラックアウト訓練、ペット同行避難訓練などのさまざまなシチュエーションを想定した、実践的な訓練ができました。



ブラックアウト訓練の様子

●健康教育事業の推進

公民連携事業者と連携し、健康講座の中で新たに血管年齢測定や野菜量測定などを実施したことで、より多くの方が参加し、健康への関心を持ってもらえました。



血管年齢測定の様子



行財政改革の
取組実績報告書
(令和5年度分)は
こちら▲