

久喜市の学校給食運営の概要

1 学校給食の提供方式

久喜市には、令和8年4月1日時点で小学校20校、中学校9校、義務教育学校が1校ある。

令和3年8月（第2学期）以降、久喜市立学校給食センターで調理した学校給食を、市内全ての小・中学校及び義務教育学校に提供している。

（久喜市立学校給食センターの概要）

設置日 令和3年8月1日
 施設名称 久喜市立学校給食センター
 設置場所 久喜市下清久500番地8
 提供学校 市内全ての小・中学校
 調理能力 12,000食／日
 食物アレルギー対応食：100食／日

2 児童生徒数等（令和8年5月1日現在）

区分	小学校	中学校	義務教育学校	合計
児童生徒数	6,199人	3,090人	450人	9,739人
教職員数	501人	252人	50人	803人
計	6,700人	3,342人	500人	10,542人

3 令和8年度学校給食実施計画

（1）学校給食センター稼働日 198日

（2）給食提供の開始日及び終了日

	1学期		2学期		3学期	
	開始日	終了日	開始日	終了日	開始日	終了日
小・中学校	4月10日	7月17日	8月28日	12月24日	1月8日	3月26日

（3）各学年の給食回数

	小学校		中学校	
学年	1～5年生	6年生	1・2年生	3年生
給食回数	188回	185回	185回	176回

4 学校給食1食あたりの金額内訳（令和8年4月1日現在）

区分	小学校	中学校
1食あたりの賄材料費	327円	404円

5 学校給食費の保護者負担

令和8年4月から久喜市立小・中学校（義務教育学校含む）に在籍する児童生徒の学校給食費を無償化している。

6 献立の内容

品目	備考
主食	米飯（週3回） ※久喜市産米100%使用 パン（週1回） 麺類（週1回）
副食	「給食・食に関する指導」年間計画に基づき、揚げ物、煮物、炒め物、和え物、汁物などバラエティーに富んだ内容で、地場産農産物や旬の食材を積極的に取り入れた献立を提供
牛乳	200mL

7 地産地消について

（1）調達方針について

優先 順位	区分	令和7年度実績	
		使用量	使用割合
1	久喜市産 特別栽培農産物	8,668 kg	24.9%
2	〃 慣行栽培農産物	43,070 kg	
3	埼玉県産 農産物	14,407 kg	6.9%
4	埼玉県外産 農産物	141,225 kg	68.1%
—	合計	207,370 kg	—

（2）久喜市産農産物の使用状況の推移

	R3※1	R4	R5	R6	R7
使用量	45,853 kg	66,064 kg	59,945 kg	67,172 kg	51,738 kg
使用割合	18.3%	28.7%	26.9%	32.6%	24.9%

※1 令和8年8月から新センター稼働

（3）規格外農産物の活用

長期休業期間における規格外の久喜市産農産物の活用の取り組みとして、液体式急速冷凍機（リキッドフリーザー）を活用し、規格外の久喜市産農産物を学校給食用食材として使用している。

8 食物アレルギー対応

（1）食物アレルギー対応食

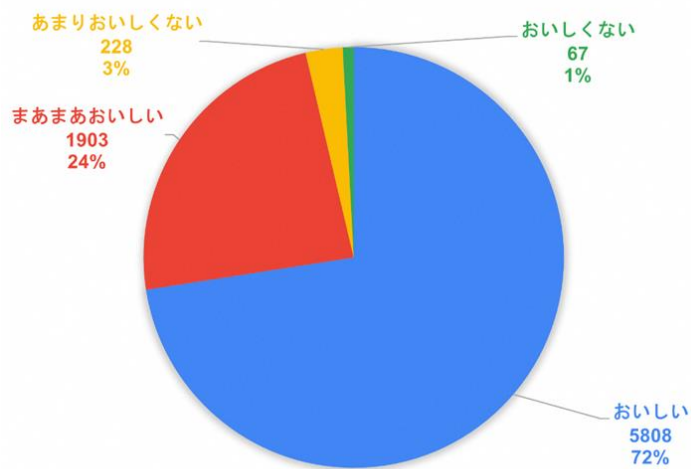
卵、乳、えび、かにを対象とした対応食を提供

(2) 対応状況（令和8年4月30日現在） 申請者209人

区分	人数
1 詳細献立表、原材料一覧表の配布	196人
2 弁当対応	122人
3 対応食の提供（卵、乳、えび、かに）	75人
4 その他（牛乳の停止）	37人

9 児童生徒への学校給食に関するアンケート調査

【令和7年度調査】



※「おいしい」と「まあまあおいしい」の合計値96%

10 食育、見学会、試食会等について

(1) 食育

- ・食に関する授業
- ・久喜市「給食・食に関する指導」年間計画（参考資料参照）

(2) 見学会、試食会

- ・児童生徒の施設見学（社会科見学、職場体験）の受け入れ
- ・保護者や市民団体の見学会・試食会の受け入れ