

給食だより



安全安心で魅力ある学校給食

千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター

冬休みが終わり、新たな年を迎えました。寒さが一段と厳しくなり、体調管理が大切な季節です。栄養のバランスの良い食事、適切な運動、十分な睡眠を心がけましょう。

今月のめあて「学校給食について考えよう」

全国学校給食週間
1月24日～30日

学校給食の歴史を知り、その意義や役割、大切さについて考えてみましょう。



～明治22年の献立～
おにぎり、塩さけ、菜の漬物

写真提供元：独立行政法人日本スポーツ振興センター

初めて給食が提供されたのは、135年前です。山形県の忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子供たちに「お昼ごはんを食べさせたい」という思いから、無償で昼食を提供したことが始まりです。



～学校給食週間市内共通献立～

学校給食は、成長期の生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスの良い食事について学び、望ましい食習慣の形成を図ることを目的としています。「生きた教材」として、家庭の食事の見本となるように、栄養士が栄養バランスの良い献立を検討し、市内産・国内産の安全安心な食材を中心に選定しています。生徒は様々な給食を通して食に関する知識を学び実践していきます。

千葉市で実施している「特色ある給食献立」

市内共通献立（食育の日、市民の日、学校給食週間）、地産地消にちなんだ献立、行事食（正月・節分・十五夜等）、郷土料理、よくかんで食べよう献立、旬の味覚を味わう献立、職場体験で生徒が考えた献立、入学・卒業おめでとう献立、受験応援献立

千葉市の共通献立 ～地場農産物の活用について～

千葉市では、農政課やJA ちばみらい等と連携を図り、年間を通して市内産の地場農産物を給食に取り入れています。学校給食での地産地消の取組を、市のホームページで紹介しています。



食育の日



令和5年6月

【献立】
ごはん 牛乳
さばの甘酢揚げ
ごま豆乳スープ
春夏にんじんのナムル

地場産物：春夏にんじん

千葉市民の日



令和5年10月

【献立】
ごはん 牛乳
鮭のバターしょうゆ焼き
甘酒のみそ汁
ブロッコリーとれんこんのごま和え
ちはなちゃんゼリー

地場産物：新米・小松菜・市内産にんじんを使用した「ちはなちゃんゼリー」

QRコードを読み取って、ぜひご覧ください。

地場農産物を導入した学校給食を通して、自然の恩恵・勤労に対する感謝の心や食文化・食に関する歴史を尊重する心を育成します。

世界の給食

国籍や宗教の違いにより、それぞれの食文化にあった多様な給食があります。開発途上国の給食は栄養補給を目的としています。



アメリカでは、食堂で弁当や給食を食べます。チキンやフライドポテト、ハンバーガーなどのメニューを自由に選ぶことができます。様々な種類の飲み物が用意されており、自動販売機が置いてある学校もあります。



フランスでは、食堂でコース料理と同じように前菜・主菜・副菜・デザート・パンで構成された給食を食べます。



ガーナでは、FAO（国連食糧農業機関）のサポートにより、無料で豆料理やスープなどの給食が支給されています。