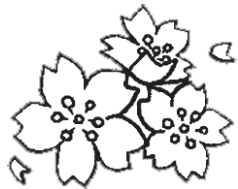


給食だより特集号

入学おめでとう
ございます



— 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




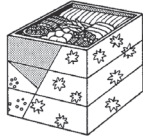



新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。いよいよ中学校生活が始まります。気持ちも新たに勉強や運動に励み、充実した中学校生活を送りましょう。

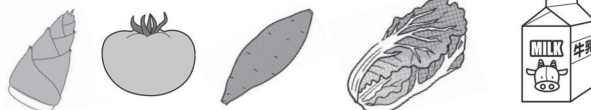
学校給食センターでは、皆さんが健康に楽しく中学校生活を送れるよう、栄養バランスのとれた安全安心な給食を作っていきますので、よろしくお願いします。

学校給食の目標

学校給食法第二条に学校給食の7つの目標が掲げられています。

<p>適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>学校生活を豊かにし、明るく社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>	<p>食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 
---	---	--	---	---	---	---

学校給食センターの献立について



千葉市の中学校給食は、市内にある3つの学校給食センターで調理しています。中学生の時期は、心身ともに著しく成長します。皆さんが充実した3年間を過ごせるように、学校給食センターでは様々な献立を取り入れ、食事の面で健康を支えていきたいと思えます。

<p>栄養のバランスがよい献立</p> <p>中学生が1日に必要な栄養量の1/3以上をとれるように献立を作成しています。</p>	<p>地場産物を活用した献立</p> <p>市内産野菜（こまつな、にんじん、キャベツ等）や千葉県産の食材を積極的に使用した給食を提供しています。</p>	<p>食文化の理解を深める献立</p> <p>日本各地の郷土料理や行事食、世界の料理を取り入れた給食を提供しています。</p>	<p>特色ある献立</p> <p>入学・進級おめでとう献立や体育祭応援献立など学校行事に合わせた給食や、職場体験の生徒が考案した献立を提供しています。</p>
---	---	--	--

料理をおいしく届ける工夫について

温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食べられるように、保温・保冷機能のある食缶を使って学校へ配送しています。

使用する食材について

給食に使う食材は、国内産を優先し、品質や鮮度、安全性、味、香りなどを吟味して選んでいます。また、野菜は市内産を優先して使用しています。

3つの学校給食センターからお届けします



新港学校給食センター

緑町中、小中台中、新宿中、蘇我中
轟町中、千草台中、幸町第一中
幕張西中、都賀中、高浜中、幸町第二中
稲浜中、打瀬中、稲毛高附属中、真砂中
磯辺中、高洲中、稲毛国際中等教育学校
高等特別支援学校、新宿小分教室

(20校)

こてはし学校給食センター

花園中、犢橋中、幕張中、稲毛中
こてはし台中、さつきが丘中
草野中、みつわ台中、緑が丘中
天戸中、山王中、朝日ヶ丘中
幕張本郷中、花見川中

(14校)

大宮学校給食センター

加曽利中、未広中、葛城中、椿森中
生浜中、誉田中、松ヶ丘中、白井中
更科中、川戸中、土氣中、千城台西中
星久喜中、大宮中、千城台南中、若松中
貝塚中、越智中、泉谷中、土氣南中
有吉中、大椎中、おゆみ野南中

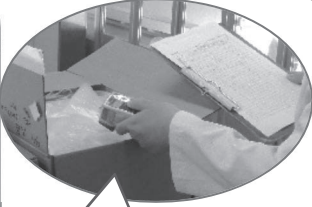
(23校)

学校給食センターの 一日を紹介します



学校給食センターの見学、保護者の方の試食会も受け付けています。

①食材の納品・検品



量や品質・温度の確認をします。

野菜は、流水で3回以上洗い、汚れを洗い流します。

②下処理



野菜を機械で切っています。

③調理



大型オーブン

連続揚げ物機



おいしくできたか味を確認します。

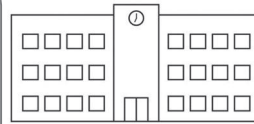


④食缶に入れ、コンテナへ積み込み



⑤配送

いただきます



⑥回収

ごちそうさま



⑦洗浄

学級ごとに食べた量を確認しています。



⑧消毒



コンテナは食器類を収納して、そのまま熱風で消毒・乾燥させます。

⑨施設の消毒 次の日準備

明日も安全安心でおいしい給食作りを頑張ります。



イラスト引用：少年写真新聞社
「給食&食育だよりセレクトブック」