

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

1月は年の初めとなります。皆さんは、今年はどうのような目標を立てましたか。体も心も健康に過ごし目標が達成できるよう、栄養のバランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養(睡眠)を心がけましょう。

今月のめあて「学校給食の意義について考えよう」

日本の学校給食の始まりは明治時代にまでさかのぼります。そして、第二次世界大戦後、新しくスタートを切りました。130年にわたるそのあゆみには、子供たちの健康と幸せを願う多くの人々の思いがあります。

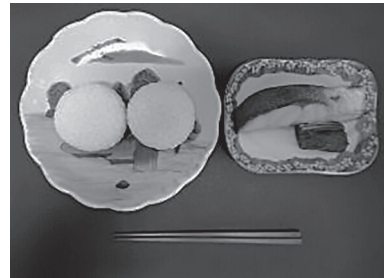
1月24日～30日は、全国学校給食週間です。学校給食の歴史を知り、その意義や役割について改めて考えてみませんか。家庭でも給食について話し合う機会にしましょう。



『千葉市の学校給食の魅力を発信する取組』
※二次元コードを読み取り、ご覧ください。

○学校給食の歴史

明治22年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持って来られない貧しい家庭の子供たちのために社会事業として昼食をだしたのが日本の給食の始まりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子供たちのためにアメリカからララ物資として脱脂粉乳や小麦粉が寄贈され、再び給食が始まりました。



明治22年の献立
・おにぎり
・塩ざけ
・菜の漬物

○現在の学校給食の役割

学校給食の当初の目的は、子供たちを飢えから救い、栄養状態を改善することでした。現在では、生活習慣の乱れによる朝食欠食、食べ過ぎや偏食による肥満ややせ、生活習慣病の増加などが心配されることから「食育基本法」が制定され、給食が様々なことを学ぶ“教材”としての役割も担っています。

地場農産物を取り入れた市内共通の献立を給食で実施しています。
(食育の日・市民の日・学校給食週間)



【市民の日特別メニュー】

- 令和6年10月実施
- ・ごはん ・牛乳
 - ・いわしのから揚げねぎソースがけ
 - ・しょうが入り鶏ごぼう汁
 - ・切干大根の磯風味和え
 - ・ちはなちゃんゼリー
- 地場農産物を使用：米、にんじん、こまつな

【給食センターの仕事の様子】

給食が「生きた教材」となるよう、栄養バランスのとれた安全安心な給食を作っています。



一度に1,100人分の野菜を器具を使ってあえます。

大宮学校給食センターの調理の様子



あと一口食べて、食品ロスを減らしましょう！

栄養教職員による給食を“教材”とした食育の取組