

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



食育ピクトグラム

秋の深まりを感じる季節となりました。この時期は、旬の食材が食卓を彩り、食事がより楽しみになります。朝晩の冷え込みが強まり体調を崩しやすい時期でもありますので、栄養のある食事を心がけて、健康を守りましょう。

今月のめあて「感謝して食べよう」

「いただきます」は食べ物の命や食事を準備してくれた方々への感謝を意味します。「ごちそうさま」は漢字で「御馳走様」と書き、「馳走」は食べ物を集めるために奔走することに由来しています。どちらも食事に携わってくれた方々への感謝の気持ちを表します。

11月23日は勤労感謝の日です。いつも食べている給食にも、たくさんの方々の支えがあり、思いが込められています。皆さんのもとへ給食が届くまでに関わってくれる方の思いを紹介します。



栄養士

自分の考えた献立が、児童生徒の皆さんのが成長を支えるものであってほしいと願っています。栄養のバランスを大切にし、旬の食材や郷土料理を取り入れた献立を考えています。「給食が楽しみ」「おいしかった」という声をもらったときにやりがいを感じます。



調理員

朝早くからたくさんの野菜を切ったり、大きな釜で調理をしたりしています。皆さんのが笑顔で給食を食べている姿を想像しながら心を込めてつくっています。体力が必要な仕事ですが、給食がおいしく仕上がるといと、とてもうれしい気持ちになります。



配送ドライバー

できあがった給食を、学校へ配達しています。安全運転で給食時間に遅れないように学校に届けます。こぼれやすい給食は特に注意をして運ぶので、献立表も確認しています。食缶の返却で食べ残しが少なかった時は、大変やりがいを感じます。

給食では地産地消に取り組んでいます！

地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費することをいい、鮮度の良さや、身近な生産者を支えられるというメリットがあります。千葉市では、未来を担う子どもたちに新鮮な旬の地場産物を食べてもらうために、一年間の計画を立て、給食に積極的に取り入れています。今月は、市内産のキャベツを使用した「キャベツとくきわかめの中華あえ」と、市内産のこまつなを使用した「こまつなと生揚げのそぼろいため」が登場します。

《千葉市の学校給食で使われている地場産物》

品目	提供時期	生産地
春夏にんじん	5・6月	花見川区
じゃがいも	6・7月	若葉区・緑区
こまつな	通年	若葉区・緑区
米	10~12月	市内全域
キャベツ	11・12月	花見川区
ほうれんそう	11~3月	花見川区
秋冬にんじん	11~3月	若葉区・緑区



【主な引用／参考文献等】

『食育わくわくアイデア集』少年写真新聞社
 『給食＆食育だより セレクトブック』少年写真新聞社
 『小中学校給食での地場農産物の利用について』千葉市HP