

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



新しい年を迎えました。寒さが一段と厳しくなり、体調管理が大切な季節です。栄養のバランスがよい食事、適度な運動、十分な休養（睡眠）を心がけて、毎日を元気に過ごしましょう。

今月のめあて「学校給食の意義について考えよう」

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。

学校給食は明治時代に始まりましたが、戦争の影響で一時中断されました。戦後、ユニセフから小麦粉や脱脂粉乳（スキムミルク）が寄贈されて給食が再開し、現在に至ります。

約140年にもわたる学校給食のあゆみには、子どもたちの健康と成長を願ってきた多くの人々の想いが込められています。この一週間、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る機会です。ぜひ、家庭でも給食について話してみましょう。

《学校給食の歴史と役割》

～明治22年の給食～



【献立】
おにぎり
塩さけ
菜の漬物

～現在の給食～



【献立】
ごはん
牛乳
鶏肉のみそフライ
さつま汁
ごまあえ

学校給食は、山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学で始まりました。

当時は、お弁当を持ってこられない子どもたちのために、社会事業として給食が提供されていました。

学校給食は、健全な食生活や望ましい食習慣を身に付けることで、「生きる力」の基盤を育むことを目的としています。

また、給食は「生きた教材」として、家庭の食事の見本となるように考えられています。

《学校給食センターにおける学校給食の取組》

学校給食センターでは、千葉市農政課やJAちばみらい等と連携し、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。地場農産物を導入した特別メニュー等を通じて、自然の恵みや働く人への感謝の気持ち、食文化や食の歴史を大切にする心を育んでいます。

特別メニューの実施

【学校給食週間特別メニュー】
(令和7年1月)



ごはん 牛乳
さばのうま味焼き
すいとん汁
野菜のにんじんドレッシングあえ
いよかんゼリー

◎使用地場農産物◎
米、にんじん、こまつな

【食育の日特別メニュー】
(令和7年6月)



ごはん 牛乳
いわしのみそマヨチーズ焼き
豆乳カレースープ
野菜のにんじんドレッシングあえ
ももゼリー

◎使用地場農産物◎
にんじん、こまつな

【市民の日特別メニュー】
(令和7年10月)



ごはん 牛乳
さばのガーリック焼き
くきわかめと卵のスープ
こまつなの中華あえ
ちはなちゃんゼリー

◎使用地場農産物◎
米、こまつな