



— 安全安心で魅力ある学校給食 —

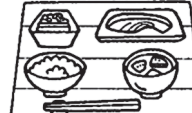
千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。中学校生活が始まり、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。気持ちを新たに勉強や運動に励み、実りある学校生活を送りましょう。

中学校給食は、学校給食センターで給食を作り、各学校に配送をしています。成長期の皆さんに必要な栄養のバランスを考え、安全安心な給食を提供していきますので、よろしくお願いします。

食に関する指導を通して学ぶ6つのポイント

毎日の給食や、毎月配付する給食だよりなどを通し、身に付けてほしい6つのポイント（食育の視点）があります。これらの学びが深まるよう、献立作成や食に関する指導を実施しています。

食事の重要性  食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	心身の健康  心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	食品を選択する能力  正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心  食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	社会性  食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	食文化  各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

献立作成上の工夫や衛生管理について

- ①**栄養のバランス**…中学生が1日に必要な栄養素の1/3以上をとれるように献立を作成しています。
- ②**衛生管理の徹底**…食品の中心部までしっかり加熱します。全ての料理について中心温度計を用いて、食品の中心温度が十分に上がっていることを確認しています。できあがった給食は、喫食時まで適切な温度で管理をしています。
- ③**地場産物を活用**…年間を通し市内産野菜（こまつな、にんじん等）や千葉県産の食材を多く取り入れています。
- ④**食文化の継承**…日本の伝統料理や行事食、郷土料理などを提供しています。

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、高浜中、幸町第二中、稲浜中、打瀬中、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 (18校)	こてはし学校給食センター 花園中、横橋中、幕張中、稲毛中、こてはし台中、さつきが丘中、草野中、都賀中、みつわ台中、緑が丘中、天戸中、山王中、花見川中、朝日ヶ丘中、幕張本郷中 (15校)	大宮学校給食センター 加曽利中、末広中、葛城中、椿森中、生浜中、菅田中、松ヶ丘中、白井中、更科中、川戸中、土気中、千城台西中、星久喜中、大宮中、若松中、千城台南中、貝塚中、越智中、泉谷中、土気南中、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



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。

②下処理



野菜は、流水で3回以上洗
い、汚れを洗い流します。



野菜を機械で切
っていきます。

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

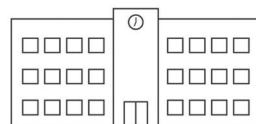


⑤配送

いただきます

⑥回収

ごちそうさま



⑦記録・洗浄

食器や食缶等の洗浄を
します。



学級ごとの喫食状況を記録し、
残っている量を確認します。



⑧消毒



コンテナに食器類を収納
し、そのまま熱風で乾燥・
消毒をします。

⑨施設の清掃や翌日の準備

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】
家庭とつながる！新食育ブック①～④
そのまま使える！書きかえができる！
「給食&食育だよりセレクトブック」
たよりになるね！食育ブック⑤1年間の食育編