



給食だより春の特集号



— 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

ご入学・ご進級、おめでとうございます。希望や期待で胸がいっぱいの新年度の始まりです。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作り、各学校に配送します。栄養バランスのとれた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。

給食を通して学ぶ6つのポイント

毎日の給食や、毎月の給食だよりなどを通して、身に付けてほしい6つのポイントがあります。

食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	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。	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。	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。	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。	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。

献立作成上の工夫について

学校給食センターでは、様々な食材や調理法を取り入れ、バラエティーに富んだ献立を作成しています。

- ①栄養バランスがよい献立…中学生が成長期に必要な栄養をとれるように献立を作成
- ②地場産物を活用した献立…年間を通し市内産野菜や千葉県産の食材を使用
- ③食文化の理解を深める献立…日本の伝統料理や行事食、郷土料理などを取り入れた献立を作成
- ④特色ある献立…学校行事に合わせた献立、職場体験の生徒が考案した献立などを作成

給食をおいしく届ける工夫

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、学校に配送しています。

市内産野菜の供給時期

野菜は市内産野菜を優先して使用しています。

	こまつな	春夏にんじん	じゃがいも	秋冬にんじん	ほうれんそう	キャベツ
使用時期	通年	5・6月	6・7月	11～3月	11～3月	11・12月
産地	若葉区・緑区	花見川区	若葉区・緑区	若葉区・緑区	花見川区	花見川区

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、犢橋中、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
朝日ヶ丘中、幕張本郷中
花見川中 (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、誉田中
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、千城台南中
若松中、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)

～4月から予定献立表・給食だよりを電子化します～

令和7年度より学校給食センターの予定献立表の形式を変更し、ホームページやすぐるでお知らせします。食物アレルギーがある児童生徒の誤食事故の対策として、メニューごとに使用している食材がわかるように表記します。

給食センタークイズ！ 何を作っているでしょう？



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

鶏肉が納品され
ました。



量や品質・温度の
確認をします。



②下処理

肉を専用の容器に入れ
替え、塩・こしょう
で下味をつけます。



でん粉で衣をつけます。



④配缶

揚げた鶏肉を数え
食缶に入れ、たれ
をかけます。



コンテナに食缶を
入れ、トラックに
積みます。



③調理

連続揚げ物機で、
衣をつけた鶏肉を
油で揚げます。



ケチャップ・水あめ・しょうゆ・
トウバンジャンなどでたれを
作ります。



☆☆答え☆☆



“ヤンニョムチキン”
でした。

おいしくできたか
味を確認します。



大型オーブン



蒸気式回転釜

給食センターでは様々な調理機器を用いて、
衛生・安全に気を付けながら大量調理をしています。

ごちそうさまの後は・・・



学級ごとの残菜量を記録し、
食べた量を確認します。

食器洗浄機を用いて、
食器や食缶等の洗浄を
します。



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。

安全安心でおいしい
給食を届けます！

