



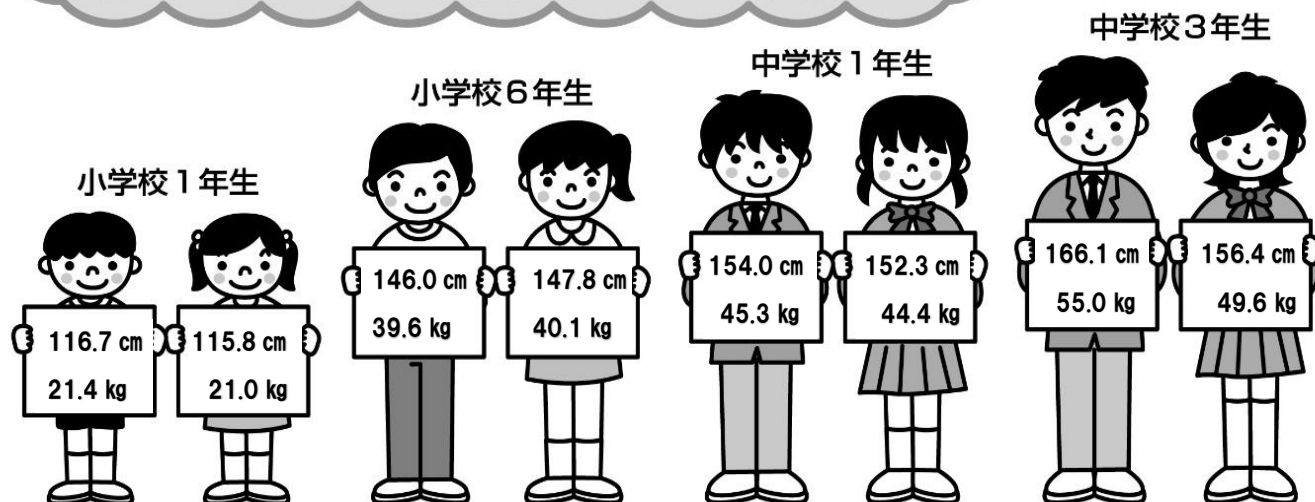
ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。みなさんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。

学校給食は単なる昼食の時間としてだけではなく、教育活動のひとつとしても位置づけられています。栄養バランスのとれた食事を通し、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、食に関するさまざまなことを学ぶための大切な時間でもあります。



<p>学校給食の目標のポイント</p> <p>※「学校給食法」第二条より抜粋・要約</p>	<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>	<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

心身ともに大きく変化していく成長期。
食事からさまざまな栄養をとることが大切です。



※数字は、上が身長・下が体重の平均値 (文部科学省「令和6年度 学校保健統計調査」より)

柏市学校給食センター紹介

所在地： 柏市大島田305-2

TEL： 04-7192-1140 FAX： 04-7192-1143

開所： 昭和53年5月

受配校： 風早北部小 手賀西小 手賀東小 高柳小
大津ヶ丘第一小 大津ヶ丘第二小 高柳西小
風早中 手賀中 大津ヶ丘中 高柳中

食数： 小学校2580食 中学校1630食 合計4210食(4月現在)



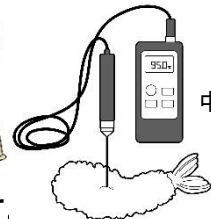
～給食ができるまで～

8:00 食材納品 当日使用する野菜や肉類が届きます。注文した量がきちんと届いているか、鮮度の良いものが届いているかを確認します。

8:15 洗浄・切裁 野菜はたっぷりの水で3回ていねいに洗い、料理に適した形に切ります。

9:15 調理 から揚げやコロッケなどの揚げ物やハンバーグ、焼き魚などの焼き物、シューマイなどの蒸し物などの調理を始めます。

カレーやシチューなどを作り始めます。
味噌汁やスープなどは、だしをとり、
具材を入れて煮ていきます。



中心温度計

10:15 配缶 ゆでて冷ましておいた野菜を和えて、
サラダや和え物などを仕上げ、各クラスの食缶へ配ります。
料理を仕上げる時は、どの料理も必ず中心温度を測定し、食品の安全を確認しています。

10:20 2回目調理 食数が多いため、調理は2回に分けて行います。
1回目の調理と同じようにていねいに作っていきます。

10:40 1回目配送 高柳小、高柳西小、大津ヶ丘第一小、大津ヶ丘第二小、
風早北部小の給食を専用トラックに積み込み、各学校に配送員が
安全に運びます。



11:10 2回目配缶

11:20 2回目配送 手賀西小、手賀東小、手賀中、高柳中、風早中、大津ヶ丘中の給食を運びます。

11:00~45 子どもたちが給食を食べる前に、校長先生などが「検食」を行い、
給食の安全性を確認しています。その後、配膳員が教室に運ぶ専用
ワゴンに給食をのせ、子どもたちのもとへ届けられます。



小学校12:15~ 中学校12:30~目安 給食時間開始 「いただきまーす！」

*毎日、給食時間までにその日の給食の写真や献立についての説明をホームページに掲載しています。ぜひご覧ください。→こちらのQRコードよりご覧いただけます。

