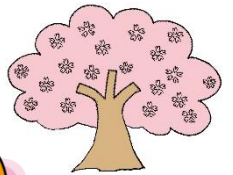


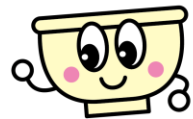
小学生のみなさんは  
おうちの人と  
よみましょう。



## ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年での生活がスタートしました。期待と不安が入り混じっているのではないのでしょうか。環境の変化で、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。早寝早起き朝ごはん、体調を整えましょう。

学校給食は、子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のような様々なことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、美味しく食べてもらえるよう心を込めて給食づくりに努めてまいります。今年度もよろしくお願い致します。



### 給食には、たくさんの学びが詰まっています……



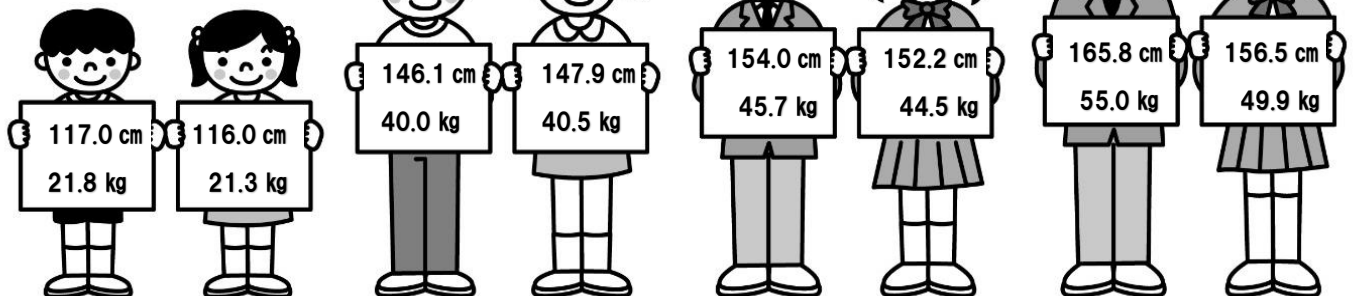
心身ともに大きく変化していく成長期。  
食事からさまざまな栄養をとることが大切です。

中学校3年生

中学校1年生

小学校6年生

小学校1年生



※数字は、上が身長・下が体重の平均値 (文部科学省「令和4年度 学校保健調査」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  
大津ケ丘第一小 大津ケ丘第二小 高柳西小  
風早中 手賀中 大津ケ丘中 高柳中

食数：小学校2630食 中学校1670食 合計4300食(4月現在)

## ～給食ができるまで～



※使用している野菜や肉は市場に流通している放射線検査で基準値以下の食材を使用しています。また、給食に使用する主な食材について、放射性物質（放射性セシウム）の精密検査を柏市独自で実施しています。

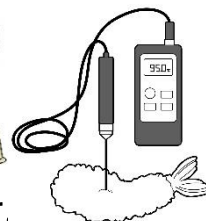
検査結果の詳細については、柏市役所ホームページの放射線関連からご覧いただけます。

**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、大津ケ丘第一小、大津ケ丘第二小、  
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、大津ケ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。

