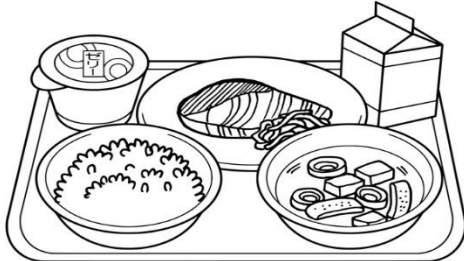


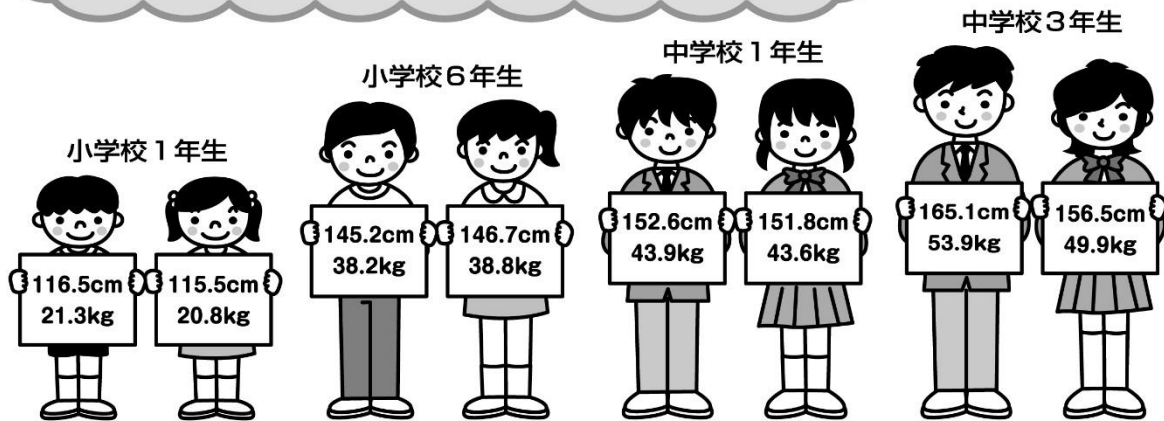


学校給食の役割 — 学校給食は「生きた教材」です。



学校給食は、学校で食べる“食事”ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。

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。



※数字は、上が身長・下が体重の平均値（文部科学省「平成27年度学校保健統計調査」より）

学校給食を通して学ぶこと

<p>1 楽しく会食すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める 	<p>2 健康によい食事のとり方</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ
<p>3 食事と安全・衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康 	<p>4 食事環境の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮
<p>5 食事と文化</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費 	<p>6 勤労と感謝</p> <ul style="list-style-type: none"> ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち

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2800食 中学校1720食 合計4520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。

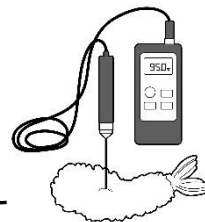
8：00 食材納品 当日使用する野菜や肉類が届きます。注文した量がきちんと届いているか、鮮度の良いものが届いているかを確認します。

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。

10：15 配缶 ゆでて冷ましておいた野菜を和え、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。



中心温度計

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、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～ 給食時間開始 「いただきまーす！」

