

食でしたが、現在は食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、食べることの大切さを学んだり、食材や料理方法などから地域を知る「食育」の役割を持ち、同時に「食の安全・安心」などの視点から給食を提供するようになりました。このさまざまな目的を達成するため、給食は多くの人の手によって子供たちへ届けられています。

## 食育って？

食育とはなんでしょう？栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加や過度の痩身思考などのさまざまな生活の乱れを解決するために、食の大切さを学ぶ「食」の「教育」です。食べることの大切さ自体を学ぶことはもちろん、食材や調理方法から地域の文化を知るといった「ふるさとを学ぶ」ことも食育には含まれています。

## 安全・安心って？

海外への食料依存や、食の安全に対する意識の高まりなど、あたりまえのことですが「安全な食べものを安心して食べる」ことがとても大切になってきています。学校給食の現場でも、安全を守るために、産地のわかる食材を仕入れ、納品食材の検査を入念に行っています。また、異物混入や食中毒を起こさないように細心の注意を払い、衛生上の管理を徹底しています。特に、今年4月にオープンした第1学校共同給食調理場は、最新の設備を備えた「安全・安心」に配慮した調理場となっています。



【昭和60年】ビビンバ、キムチ漬物、プリン、わかめスープ、牛乳



【昭和52年】カレーライス、塩もみ野菜、ベーコンスープ、バナナ、牛乳



【昭和45年】焼きそば、かき玉汁、アメリカンドッグ、混合乳、みかん



【昭和22年 全国で給食が再開】脱脂粉乳、トマトシチュー

年別献立レプリカ写真 (公財) 千葉県学校給食会提供

## 子どものすこやかな成長を願いお届けします

### 回収・洗浄・消毒

14時ごろに給食センターに回収された食器や食缶、コンテナは、すべて洗って消毒してから収納します。



### いただきまーす

11時30分ごろに市内の小・中学校に給食が届けられます。



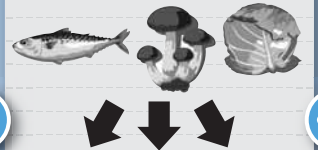
### 調理する

切る、混ぜる、火を通す、味付けをするなど担当に分かれて調理します。

1日の調理数  
第1給食センター 約1万1千食分  
第2給食センター 約4千食分



### 検査する



当日8時15分ごろに食材が給食センターに届きます。職員がすべての食材をチェックします。



内小・中学校すべてに給食が支給されました。

**昭和51年** 主食にお米も登場し、カレーライスやくだものなどのメニューが充実しました。

**昭和53年** 子どもの数が増えたことにより第2学校給食共同調理場が建てられ、効率よく給食を配送することが可能になりました。

**昭和62年** 保温箱が登場してご飯や麺などが温かくおいしい状態で教室へ届けられるようになりました。

**平成4年** エコなどへの意識の高まりからはしの持参が始まりました。

**平成5年** 郷土食のホッキカレーがメニューに加わりました。

**平成15年** インドで食べられているナンが出るなど、多国籍な料理を味わうことができるようになりました。

**平成18年** 児童が考案した「地産地消メニュー」など、食育の視点にたった献立が多く見られるようになりました。

**平成23年** 食育の推進を目的に、5名の栄養士が栄養教諭として小学校に配置されました。

**平成24年4月** 第1学校給食共同調理場が移転新築し、新しい機能やシステムを持つ給食センターとしてオープンしました。