

# 布佐中学校の給食について

○食数…約245食（生徒及び教職員）

○年間予定回数…181回

○給食費…月額 5200円

\*給食費は食材費のみ。水道光熱費、施設設備費などは設置者（市）の負担

○給食関係職員…栄養士 1名 調理員 7名（委託調理員）



## \*手作りを心がけています！

和風の汁物やだしは昆布とかつお節から、中華風のガラスープは豚骨と鶏ガラでとっています。カレーやシチューも市販ルーを使わず、小麦粉やバターを炒めて給食室で手作りをしています。「原材料がはっきりしている、安全安心なものを食べてもらいたい」との思いから、コロッケ、焼売、春巻き、餃子、オムレツ、ケーキなども給食室で手作りしています。

## \*地産地消（千産千消）に取り組んでいます

千葉県は農林水産業が盛んな県です。その千葉県の恵みを千葉県に住む人で消費しようという取り組みをあえて「千産千消」と呼んでいます。私たちの千葉県でどのような食べ物が生産されているのかを知って味わってもらうために千葉県の食材量を使うようにしています。

給食のお米は我孫子産の「コシヒカリ」を使用しています。お米の他にも、我孫子産のもち米を使用しておこわや、米粉を使用したケーキも作っています。また、我孫子市内で採れた野菜を使用する「あびこ産野菜の日」も月1~2回設け、地産地消に取り組んでいます。

## 布佐中学校の食育について

布佐中学校では、①自らの健康を考え、健康の保持増進のために望ましい食習慣を実践する生徒 ②地域の農業・農産物に興味を持ち、日常の食事と関連付けることができる生徒 を目指す生徒像として、今年度食育活動を行っています。

食事のマナーや感謝の心を育てるなどの基本的な指導と合わせて、自分の健康を考えて、生涯にわたりよりよく生きるために自分の健康を自己管理できる生徒を育てていきたいと思えます。



## 私たちが給食を作っています！

**\*栄養士\* 菅野** 布佐中学校のみなさんが、生涯にわたって健康で豊かな食生活が送れるよう、栄養のバランス、食品構成、旬の食材、行事食、布佐中学校のみなさんの様子などを考えて献立をたてています。給食室では、仕入れた食材のチェックや調理作業の衛生面、給食がおいしくできているか確認しています。調理員さんと協力しておいしい給食を作りたいと思います。また給食時間や各教科の授業を通して食の大切さを伝えていきたいと思えますので、よろしくお願いいたします！

**\*チーフ\* 井村** 調理員のリーダーとして調理作業の順番や時間配分などを考え、他の調理員を指導しながら調理作業を行っています。どうしたらもっと喜んでもらえるおいしい給食が作れるか、工夫しながら給食を作っています。

**\*サブチーフ\* 染谷** チーフを助け、中心となって調理作業を行っています。他の調理員と協力し、よりよい給食作りに取り組んでいます。

**\*調理員\* 名古 小池 倉岡 腰川 石井** チーフの指示のもと、調理作業を行います。みんな協力し合い、おいしい給食を作ろうと頑張っています。



今年度も栄養士・調理員が協力し合い、おいしい給食を作りたいと思います。よろしくお願い致します！

Vertical line on the left side of the page.