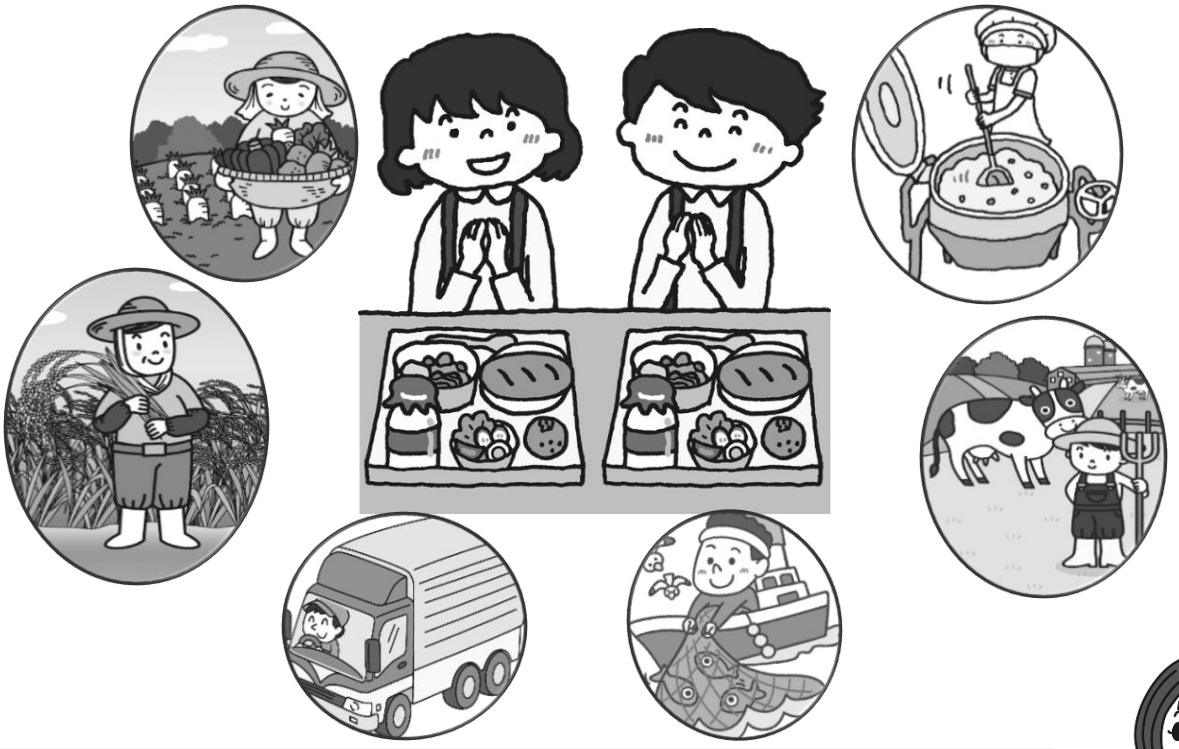
船橋の学校給食



船橋では１校１名の栄養教諭・学校栄養職員が在籍し、
各校の給食室で安全・安心な手作り給食を提供しています。



船橋市「学校給食調理の基本」

①食べる児童・生徒の立場にたって愛情を込めた料理をつくります。

子供たちが安心して食べられる
おいしい給食づくりを心がけています。



②料理は手作りを基本にしています。

小麦粉とバターを炒めて、カレーや
シチューのルウを作ります。
また、昆布やかつお節、煮干しなどを
使ってだしをとります。



③安全な食品を使い、衛生的な調理を行います。

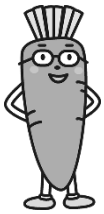
添加物のないものや国産品を優先して
使います。

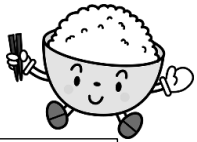


④適温給食を心がけます。

温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく提供
できるように調理します。





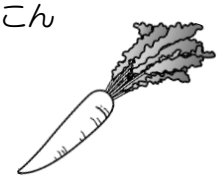
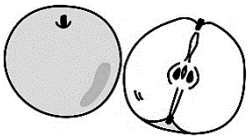
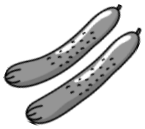
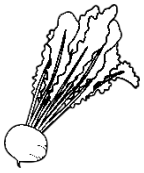
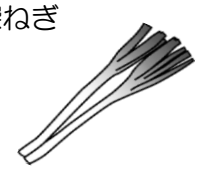
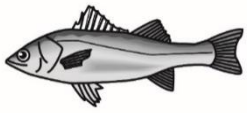
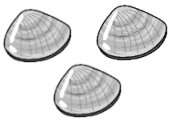


裏面へ続く

～船橋産　旬の食材を食べて知る日～　船橋の旬の野菜・くだもの・水産物

毎月、学校ごとに船橋産の旬の食材を使用した献立を作成し、給食で味わっています。

小学校１年生～中学校３年生までの９年間、給食を通して船橋の食材に親しむ機会をつくります。

だいこん 	キャベツ 	にんじん 	トマト 
こまつな 	えだまめ 	なし 	きゅうり 
かぶ 	根深ねぎ 	ブロッコリー 	ほうれんそう 
米 	のり 	スズキ 	ホンビノス貝 

船橋市のホームページで



家庭でも手軽に作れる学校給食レシピ を公開中！

アクセスはこちらから

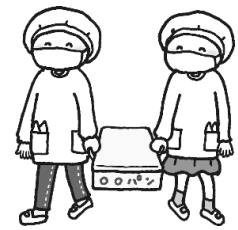
給食Q＆A

食べる時間はどのくらいあるの？給食の準備はだれがするの？

給食時間は、４５分ほどです。

小学校では、ふきんをしぼって台をふいたり、茶わんにごはんをよそったり、皿におかずを盛りつけたり、準備や片付けは子供たちが行います。

子供たちの「やってみたい」という気持ちを大切に、ご家庭でも、食事の準備や片付けに関わる時間を作ってみてはいかがでしょうか。





魚が苦手です。何か良い方法はありますか？

魚が苦手という子に理由を聞いてみると、「骨があって食べにくい」と教えてくれます。骨がどこにあるのか伝え、骨のはずしかたのお手本を見せると、自分から骨をはずしてみる子もいます。すぐには食べなくても、魚と関わる機会ができます。

また、ししゃもやわかさぎなどは、「よくかむと骨まで食べられるよ。」と話します。

苦手と感じている子が、食べたいと思う時がいつ来てもいいように、ご家庭でも、給食でも、魚を出す機会を作っていきたいですね。