船 橋 の 学 校 給 食



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。
2　調理は手作りを基本にしています。
3　安全な食品を使い、衛生的な調理を行います。
4　適温給食を心がけます。



素材から作る手作りの給食



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。



たまねぎ、にんじん、セロリなどの香味野菜を煮て、ブイヨンをとります。



昆布やかつお節、煮干しなどを使い、料理に合わせてだしをとります。



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➡

問い合わせ先　：　船橋市教育委員会保健体育課給食係　☎４３６－２８７５