



学びのひろば旭

vol.134

旭市教育委員会

教育総務課 (☎85-8617)

生涯学習課 (☎85-8627)

スポーツ振興課 (☎64-1132)



ホームページやSNSで情報を発信 学校給食センターの取り組み

市内に2か所ある学校給食センターでは、約4,900人分の給食を作っています。安全で栄養バランスが整った料理を提供するとともに、特色ある給食の実施や給食に関するさまざまな情報を発信しています。

学校給食センターでは

「安全安心な給食」「和食を中心とした給食」「栄養バランスの取れたおいしい給食」「心のこもった手作り給食」をモットーに、子どもたちがワクワクできる魅力ある給食作りを心がけています。また、子どもたちの食への関心を高めるため、次の4つのイベント給食を毎月実施しています。

●WASHOKUの日

子どもたちが四季を感じ、季節の行事にまつわる食を知るきっかけになるような献立の日

●ものがたり給食

本と食の両方に興味を高められるよう、学校図書館司書と協力して、絵本や教科書の内容を料理で再現

●千産千消デー

千葉県産の食材の良さを伝えるため、毎月19日に市内や県内で取れた食材を多く使った料理を提供

●鉄人給食

千葉県食肉公社と協力し「レバー食ベレバ、鉄人になれるプロジェクト」として、新型コロナで需要が減少した豚レバーを、子どもたちがおいしく食べられる料理にして提供

Instagramの公式アカウントを開設

学校給食センターのオリジナルキャラクター「ぶーとん」と「クロトン」が登場し、普段食べている給食が作られる様子や、旬の地元食材を使った献立など、なかなか目にするできない情報を動画などで紹介していきます。



公式Instagram

おすすめレシピの紹介

市ホームページで学校給食のおすすめレシピを紹介しています。給食のレシピを家庭でも作りやすいようにアレンジしているので、試してみてください。



揚げパン(左)と中華風え物(右)



市ホームページ