

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「レバー食べレバ、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)と中華風あえ物(右)



市ホームページ

広報で振り返る

あの日あのときのあさひ

第26回

1994年(平成6年)11月号

このコーナーでは過去の広報を紹介し、その時代を振り返ります。

今回は広報いいおか平成6年11月号を紹介します。

この号では、飯岡町の新町制施行40周年記念式典を報じています。

飯岡町は、昭和29年3月31日に旧飯岡町と三川村の合併により新町としてスタートしました。

平成6年10月にいいおかユートピアセンターで開催された式典には、県知事をはじめ、来賓や各種委員など約500人が出席。町政功労者の表彰が行われたほか、萩園地区の潮会による囃子が40周年のお祝いに花を添えるなど、盛大に開催されました。



40周年記念式典



表紙