



東国分中だより

令和7年9月2日

NO.8

学校 HP

学校教育目標 「夢や希望を抱き、生きる力を持った生徒の育成」
～知・徳・体の調和のとれた生徒～
<https://ichikawa-school.ed.jp/ekokubun-chu/>

東国分爽風学園
市川市立東国分中学校
校長 植木 昭貴



本校の給食



生徒にとって学校生活における楽しみの一つとして「給食」を挙げる生徒が多いと思います。

本校の給食は百合台小学校で作られ提供されています、今回は、百合台小学校給食室にご協力いただき、本校の給食がどのように作られ、提供されるのかについて紹介します。

①献立作成と留意点

献立作成時の留意点は、「1人424円という給食費の中でいかに食材の質と量、必要な栄養量等を確保し、安全でおいしい給食を作るか」ということです。献立は千葉県内外の郷土料理や他国の料理、旬の食材や行事にちなんだ料理なども積極的に取り入れています。食材の選定について、米は千葉産の「ふさこがね」をはじめ、新鮮で安全な食材を契約業者から取り寄せます。献立案は前の月の6日までに決定し、レシピの確認や食材の発注を行い確定します。そして月末に翌月の献立表を生徒に配付します。また、アレルギー対策として当該生徒に「詳細献立」を渡し、食べられるかどうかについてご家庭で確認してもらいます。

②調理

調理員は、朝6時に出勤し、髪の毛や唾液、汗等が入らないよう写真の服装に着替えたのち、全身にローラーをかけます。そして爪ブラシを使用して2度念入りに手洗いします。手洗いは作業内容が変わることに行います。百合台小では一日に1,040食分を調理し、配送する東国分中の分から先に作ります。



③給食の配送から食べるまで

百合台小で作られた給食は、トラックで東国分中に運ばれクラスごとのワゴンに分けられます。そして本校の管理職が「検食」をして温度・異味異臭・一食分の量・見た目・味・異物混入等についてチェックを行います。検食は集団での食中毒等を防ぐため、生徒が食べる30分前までに行います。そうして各教室に届きます。



【百合台小栄養士 高梨先生より】

給食は旬の食材を使用するほか、成長期の皆さんに必要な栄養素バランスが整っていること、また行事食を積極的に取り入れていることから「生きた教材」と言われています。給食にはいろいろな意味が込められているということを知ってもらうため、毎日「もぐにこだより」を発行しています。

一番は皆さんに「おいしい」と思ってもらえることです。おいしいと思える給食が栄養満点だったら心も体もハッピーでいいことだらけ。そんな給食づくりをこれからも目指したいです。

学校給食は、全国の公立中学校の約92%で提供されているそうです。中でも主食・おかず・牛乳がそろっている「完全給食」の提供率は約82%ということです（いずれも令和3年度文科省調査より）。