

千葉市議会議員

いわさき明子の
市民のめ!



発行：市民ネットワークちば
わかば事務所
Tel 043-284-2339

新聞 2019.11月

おいしい学校給食をめざして

給食と聞いて、あなたが思い浮かべるメニューは何ですか？世代によって給食のイメージは様々だと思いますが、昔も今も子どもたちの健やかな成長を支える大事な食事であることには変わりありません。先日、千葉市教育委員会主催の、市民が誰でも参加できる「給食試食会」が開かれたので、久しぶりの給食を食べに「こてはし学校給食センター」に行ってきました。（千葉市の小学生は主に自校の給食室で作ったもの、中学生は給食センターで作った給食を食べています。）



一鍋 800 人分のかき玉汁をつくる

当日のメニューは千葉県・市産の食材を、牛乳や米、にんじんなど 11 種類使った「地産地消給食」でした。子どもたちにも「食材が新鮮」「輸送に使うエネルギーが少なくてすむ」など、地産地消のメリットを伝えているそうです。また、1食で出せる品数が限られるため、スープを具たくさんにするなど、必要な栄養がきちんと摂れる工夫をしていると、栄養士の方から伺いました。

しかし、アレルギー対応や有機栽培の食材を使うことなど、まだまだ



市産にんじんで作ったゼリーも

学校給食でできる事はたくさんあります。皆で意見を出しあい教育委員会に伝えるため「給食を考える会」を作りました。参加してみたい方は、わかば事務所までご連絡ください。（岩崎明子）