



ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学校、新しい学年を迎え、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。今年度も、児童生徒の心と体の健やかな成長を支えるため、「安全・安心でおいしい給食」を心を込めて提供していきます。ご理解とご協力をお願いいたします。

## 君津市の新調理場がスタート！



### 調理場について

- 君津市内の小学校17校、中学校10校合わせて27校分、給食提供数は約6200食です。
- 建物内の見学スペースからは和え物室、建物外の見学スペースからは炊飯の様子を見ることができます。



(新調理場内の様子)

- ★今年度から基本的には小学校と中学校が別の献立となります。
- ★ランチトレイからお盆の上に食器をのせる形になります。
- ★和え物室ができましたので、フルーツポンチや和え物、ゆで野菜のサラダなどが提供できるようになります。



きみひめ

### お米について

お米は、JAきみつ稲作部会が給食用として栽培した君津市産コシヒカリを使用します。今年度から調理場でご飯を炊き、おかずと一緒に各学校へ届けます。

### 食材について

今年度も地産地消に努め、可能な限り君津市や千葉県食材を使用します。野菜のほか、君津市産の鶏卵や小糸在来大豆を原料にしたみそも一部使用しています。

