



ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りにつとめていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

給食の紹介



主食

ごはん



道産米（ななつぼし）を使用しています。白飯を中心に、混ぜご飯、カレーや丼物も取り入れています。

パン

不必要な添加物を使わない学校給食用規格のパンです。100%十勝産の小麦粉です。（月2～3回）



めん



うどんとラーメンの麺は、札幌市の製麺業者で学校給食用に作ってもらっています。その他、スパゲティーや焼きそばなどは乾麺や冷凍麺を使用して調理しています。

おかず

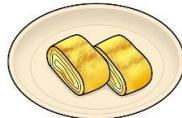
汁もの

みそ汁はきちんと削り節でだしをとっています。洋風の献立には、スープやシチューが付きまます。



主菜

焼き物や揚げ物などメインのおかずです。子どもの好きなお肉や揚げ物に偏らないよう、焼き魚なども取り入れています。原材料の産地が明らかで安全なもの、食物アレルギーに配慮したものなどを購入しています。

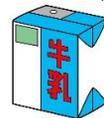


副菜



サラダやあえ物、煮物や炒め物など、主に野菜を使った料理です。士幌町の野菜を使って、子どもにもおいしく食べてもらえるよう、工夫に努めています。

牛乳



毎日付きます。牛乳は、家庭の食事で不足しがちなカルシウムなどを豊富に含み、成長期に必要な量の栄養を補給するために欠かせないものです。

おいしい給食を作ります！

