

## 「献立内容」

### ●ご飯 週3回



道南産の「ふっくりんこ」を使用しています。食味はなかなか甘みがあり、ふっくらとしています。季節や行事に応じて、味付け御飯や散らし寿司などが出ます。



卒業式の前日には、「お赤飯」を出し、お祝います。

### ●パン 週1回



学校給食会から小麦粉を購入し、株式会社キタジマというパン屋さんが製造し、コッペパンの他、バターロールパンやツイストパン、黒糖パンや豆パンがあり、おかずの味を損なわないパンです。

アップルトーストや手作りカレーパンなどの調理パンも出ます。

食パンは、市販のパンを使用しております。

### ●麺 週1回



うどん・ラーメン・スパゲティ・焼きそばなどがあります。

季節に応じて冷たい麺も出ます。



### ●副食



煮物・焼き物・炒め物・揚げ物・汁物・和え物・蒸し物など、バラエティに富んだ献立を心がけております。家庭でとりにくい豆類や海藻類、不足しがちな栄養素(ビタミン・ミネラル)を多くとれるよう工夫しています。また、行事食や旬の材料、地場産の食材を取り



入れた献立になるよう配慮しています。

### ●デザート



ふだんの給食ではおやつのようなデザートはなるべく出さず、旬の果物や食材を使った手作りのデザートを心がけています。季節感が出るよう旬の果物を取り入れています。

行事食の時には、ケーキなどのデザートを提供しています。



### ●牛乳 毎日1本(200ml) 成長期の児童生徒の血液や筋肉・骨格を作る上で欠かせない

カルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

