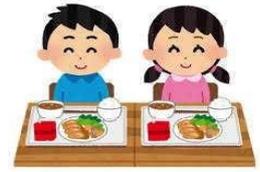


# 本校の学校給食について



牛乳



成長に欠かせない栄養素やカルシウムを多く含んでいるので毎日つきます。

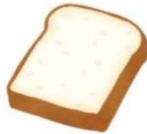
ご飯



週3回（**月・水・金**）です。月曜日は、米本来の味を味わってほしいので白いご飯にしています。

お米は、**夕張・栗山産「ななつぼし」**を使用しています。

パン



**火曜日**です。北海道学校給食会から道内産の小麦粉を購入し、夕張の阿部菓子舗さんが製造してくれます。どんなおかずにも合うよう甘さ控えめで余計な添加物は入っていません。

麺類



**木曜日**です。麺は、乾麺や生ラーメンを配膳直前に厨房で茹で上げます。夏には、冷たい麺類も登場します。

おかず



出来るだけ手作りを心がけています。形が多少不揃いなのは愛情一杯手作りの証拠です。温かいものは温かく、サラダなどは冷たい状態で提供しています。

デザート



季節の果物や手作りのデザートも季節ごとに旬の物が登場します。白玉団子も一つ一つ丁寧に丸めて作っています。

## ～今年度の1日の摂取エネルギーは～

男女平均3食の合計が約2,225Kcalとなっています。個人の体型や運動量に差はありますが、本校の一定の目安としています。

手作り・愛情一杯で安全で美味しい魅力的な給食を提供していきたいと思っています。

また、今後本校の給食については随時ホームページで配信していきますので、ご覧いただければと思っています。