

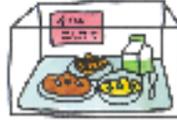
給食だより



ご入学・ご進級おめでとうございます

4月になり、希望でいっぱいの新年度が始まりました。新1年生のみなさん、ご入学おめでとうございます！そして他の学年のみなさんも、ご進級おめでとうございます！楽しく元気いっぱいの学校生活が送れるように、今年度も給食センターでは安全でおいしい給食づくりをしていきたいと思っていますので、たくさん食べて、たくさん成長してくださいね！今月はご入学とご進級のお祝いに13日(金)にお祝いデザートがつきます。楽しみにしててくださいね♪

はほろちょう がつこうきゅうしょく 羽幌町の学校給食について



☆ごはんの日(月・水・金)

羽幌町で収穫された「ななつぼし」を使用しています。毎週、農協さんからお米を納品していただいているので、精米したての新鮮なお米です！給食センターでお米をといで炊いています。また、ビタミンB1がたっぷり入った強化米も一緒に混ぜて炊いています。

☆パンの日(火)

パンの日は毎週火曜日で、コッペパン、バターロールパン、ソフトフランスパンなど、いろいろな種類のパンがあります。めんと同じく、留萌市の三嶋屋食品さんから購入しています。北海道産の小麦粉を使用したパンを出すときもあります。

☆めんの日(木)

めんの日には毎週木曜日で、ラーメン、うどん、スパゲティなどの種類があります。個袋に入っためん、留萌市の三嶋屋食品さんから購入しています。めんのスープはかつお節や昆布、鶏ガラなどを使ってだしをとっています。めん類は20種類ほどのメニューがあります。

☆牛乳(毎日つきます)

200mlの豊富牛乳が毎日つきます。牛乳は、成長期のおみなさんの骨や血液をつくる上で大切なたんぱく質やカルシウム源になります！



☆おかず(主菜・副菜・汁物・デザート類)

揚げ物、焼き物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物などいろいろなメニューがあります。味噌汁やスープなどはめんのスープと同じようにかつお節や昆布、鶏ガラなどを使ってだしをとっています。冷凍加工食品のおかずを使用することもありますが、手作りを心がけるようにしており、郷土料理や様々な国の料理もとり入れるようにしています。また、学校給食では食中毒予防のため、生野菜の使用を控えており、和え物、サラダなどの野菜は全て加熱調理したものをしています。

☆地場産物の使用

お米は100%羽幌産のお米を使用しています。月に1~2度程度、上羽幌生産組合さんで作っている「あっちゃん味噌」を使用した汁物を出しています。年に二度、寿愛々くらぶさん(羽幌町の農家のお母さんたちのグループ)が作った「べこもち」を献立にとり入れています。野菜は収穫の時期にもよりますが、羽幌町で生産された野菜を使用しています。(じゃがいも、にんじん、大根、白菜、アスパラなど)

食材は、羽幌産、道内産、国内産のものを優先に使用し、無添加・添加物削減したものを選定し、使用しています。給食は限られた金額の中で栄養バランス、安全な食品の使用、おいしく食べてもらえるような献立を考えて作成しています。普段、食べられないものや苦手なものもあるかとは思いますが、給食を通していろいろな料理や味を知ること、楽しく食べることの大切さも知ってほしいと思っています。

まずはひとくち、チャレンジしてみてくださいね！