

いただきます

豊浦町学校給食センター
給食だより 2025年4月

がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食の栄養について

みなさんが元気に成長できるように、エネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミン、食物繊維などバランスよく栄養が入っています。



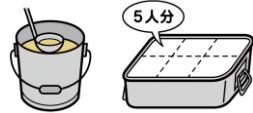
基準と実態を合わせて
献立を考えています。



がっこうきゅうしょく 学校給食について

給食の量のめやす

しるもの
汁物はよく
かきまぜましょう。



5人分

等分にして
ひとり分のめやすの
量を考えましょう。

	低学年	中学年	高学年	中学校
ごはん	125g	160g	195g	210g
めん	145g	160g	175g	210g
パン	40g	50g	60g	70g
しるもの	145g	160g	175g	210g
おかず	食缶に個数が書いてあります。			

※料理の種類等によって違いはありますので、めやすになります。

給食の内容

○主食 ごはん（月・火・水）お米は、豊浦産や胆振のお米（ななつぼし）を使用しています。お米には、食物せんいが豊富な麦を混ぜて炊いています。月に数回混ぜごはんなども登場します。
パン（木）道産小麦や天然酵母を使用したパンです。
めん（金）うどん・中華めんは、給食センターでゆでています。

○牛乳（飲むヨーグルト）
成長期の子どもたちに必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミンなどを補うため、JA伊達管内酪農家の生乳を限定使用した「だて牛乳」が毎日つきます。

○副食（おかず）
調味料は安全なものを厳選、野菜などは時期によって地物・道内産・国内外産のものを使い分け、加工食品については、より安全な食材の使用に努めています。

～地域食材の活用～
地域の特産物に対する理解を深めるために、豊浦産のお米や近隣市町産の牛乳、野菜、豚肉、噴火湾の海産物なども活用し、地域ならではの給食を提供しています。

～行事食～
年間を通して、食文化の継承を大切にするため行事食献立が登場します。

～非常食～
緊急事態に対応できるよう非常食を備蓄しています。
保存期間を過ぎる前に、献立に登場することもあります。



～食べて楽しい給食～

栄養だけでなく、彩りを加え、楽しめる給食になるよう工夫します。

