



5月たのしい給食！

4月18日、新1年生の給食が始まりました。

この日の献立は、チキンカレー・おめでとうゼリー・牛乳です。

給食初日はなんとごはん・カレールーともにすべてなくなりました。

これからいろいろな味や食材を使用した献立が出ますので、たくさん食べてください。



令和5年度の学校給食

- 給食費、小学生241円、中学生299円、高校生360円。
 - 米飯給食、週4回程度。
 - 麺給食、月1～2回。
 - パン給食、月1～2回。
 - 家庭で用意するもの、はし・スプーン。
 - 給食当番が用意するもの、エプロン・三角巾・マスク
- ※他用意する物については、各学校にあわせてください。

給食センターの取り組み

- 手作り給食。主菜・副菜（おかず）や主食（炊き込みご飯や蒸しパン）等、可能な限り手作りを実施。ランチタイムの★印が手作り献立です。
- 味覚形成。味覚の発達は、幼児期に始まり、おおよそ10～12歳で完成すると言われています。給食では、様々な味を経験してもらうため、子どもが苦手な酸味・辛味・苦味の献立も取り入れていきます。
- 郷土料理。北海道や国内の郷土料理を実施。
- セレクト給食。年3回実施予定。
- 地産地消。町内の生産者から情報収集し、可能な範囲で給食に取り入れていきます。