

こんげつ
今月は

学校給食

しょうかい
を紹介!

わたし
私が紹介
します



こんだて 献立はどう決めている?

きゅうしよく た みな しよくじ たの
給食を食べる皆さんが食事を楽しい
と感じたり、札幌・北海道の食べ物に
興味を持ったたりできるように、栄養
士などが献立の案を作っています。
栄養のバランスを考えながら、旬の
食材や、ひな祭りといった伝統行事
の料理などを積極的に取り入れてい
ますよ。

ほけんきゅうしよく か まち だ しよくいん
保健給食課 町田職員

きゅうしよく つく とぎ こころ 給食を作る時はこんなことを心がけているよ

えいよう 栄養バランスの良い献立に

ひとさら
一皿ごとに同じ食材は使わな
いようにしたり、ごはんなど
の主食やおかず、牛乳をそろ
えて、たんぱく質やカルシウ
ムなどいろいろな栄養を取れ
るようにしたりしているよ。



さつ ぽろ ほっ かい どう しよくざい つか 札幌・北海道の食材を使う

小松菜やタマネギ、レタスなど
は札幌産、お米や小麦粉は北
海道産のものを積極的に使っ
ているんだ。ジンギスカンやい
ももちなどの北海道の郷土料
理も出しているよ。



地元に作られた食べ物を
給食で味わえるんだね!

あんしん あんぜん きゅうしよく つく 安心・安全な給食を作る

あんしん あんぜん きゅうしよく た
安心・安全な給食を食べてもらうために、衛生面
にも気を付けているよ。野菜や果物を水で何回も
洗ったり、食材の中
まで火が通っている
かどうか、目で見る
だけでなく温度計を
使って確認したりし
ているんだ。



給食時間の前に、教頭先生などが
食べてみて、安全でおいしい給食か
確認しているんだって

のこ た もの さいりよう かんきょうに やさしく! 残った食べ物を再利用して環境に優しく!

札幌の学校給食では、野菜の皮や食べ残しなどで
できた肥料を使ってまた農作物を作るフードサイ
クルをしているよ。食
べ物を大切にすると、
ごみの処理で出る、温
暖化の原因の一つの二
酸化炭素を減らすこと
につながるんだ。



広告