

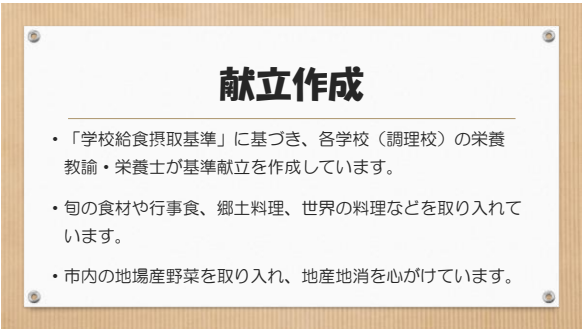
1



2



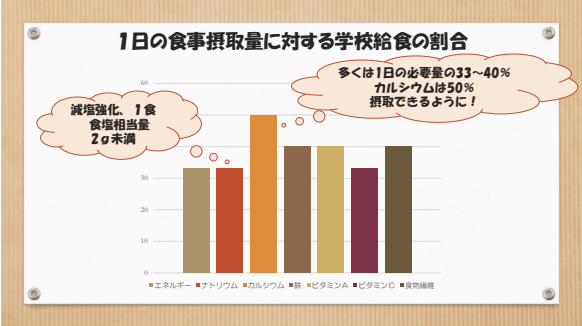
3



4

児童1人1回あたりの学校給食摂取基準(3, 4年生)	
	基準
エネルギー (kcal)	650
たんぱく質 (%)	摂取エネルギー全体の13~20%
脂質 (%)	摂取エネルギー全体の20~30%
食塩相当量 (g)	2未満
カルシウム (mg)	350
マグネシウム (mg)	50
鉄 (mg)	3
ビタミンA (μgRAE)	200
ビタミンB1 (mg)	0.4
ビタミンB2 (mg)	0.4
ビタミンC (mg)	20
食物繊維 (g)	5以上

5



6

調理作業

- 削り節、昆布、鶏ガラ、豚骨などから煮だしています。
- 野菜の下処理（皮むき、洗浄、芽とり等）は給食室で行います。
- コロッケ、ハンバーグ、しゅうまい、ケーキ等は手作りです。
- ルウ、ドレッシング等は手作りです。

手作りの味を大切に！

7

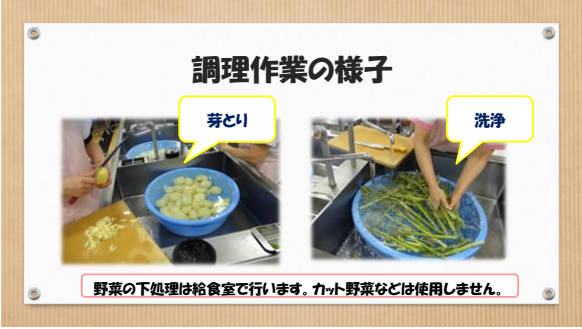
調理作業の様子

削り節・昆布

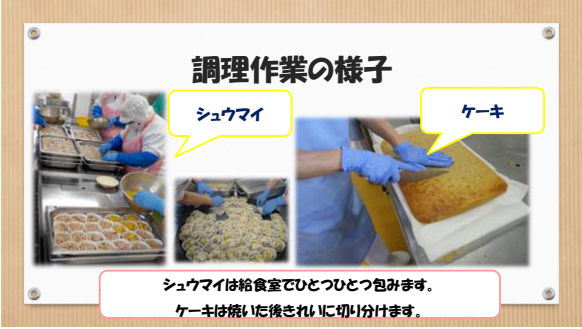
鶏ガラ・豚骨・野菜くず

給食室内で、朝から時間をかけてじっくりだしをとります。

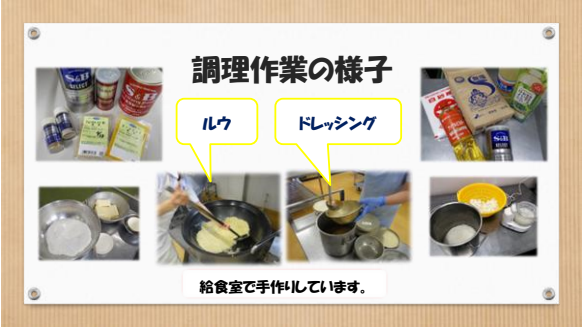
8



9



10



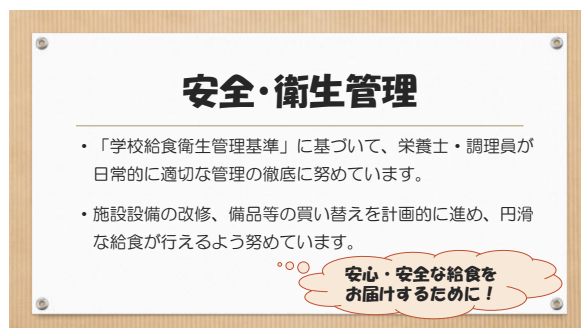
11



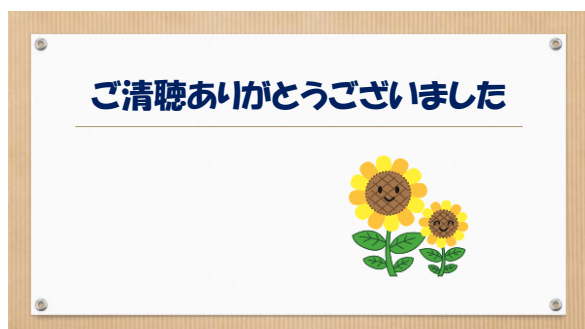
12



13



14



15