

もりもりつうしん



2022年4月1日

新十津川町
学校給食センター

ご入学ご進級おめでとうございます。今年も栄養バランスのとれたおいしい給食を届けられるようスタッフ一同力を合わせてがんばります。また、地場産物を活用した安心・安全な食事作りに努めていきます。



食物アレルギーの献立表示について

献立表にはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに）と特定原材料に準ずる21品目（いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・アーモンド）を表示しています。日常使っている調味料については記載しておりませんので、給食センターまでお問い合わせください。よろしくお願ひします。

新十津川町学校給食センター TEL 0125-76-2528

給食内容

ごはん



米は新十津川と雨竜産のななつぼし。こぎつねごはんやチャーハン、具を手作りして炊き上がったごはんに混ぜています。

しるものめんもい



だしは天然素材からとっています。みそしるは蒸干しだしで、道産大豆から作った無添加のみそを使っています。すましじるやうどんは、昆布と削り節、ラーメンは、豚骨と野菜、昆布でだしをとっています。

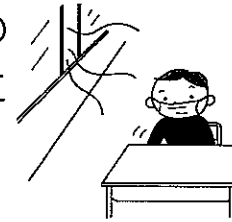
てづくりメニュー

ホワイトルウは小麦粉とバターから40分以上かけて炒めて手作りしています。人気の揚げパンやチーズチキンなど手作りメニューがたくさんあります。

行事食や十津川村の産物を使った絆給食もあります。楽しく食べられるメニューづくりを心がけています。

4時間目が終わったら給食時間の始まりです！

換気をし、机の周りをきれいにします。



せっけんを使い、よく手を洗います。

きれいなハンカチを
すすいで



はしは、毎日もってきます。

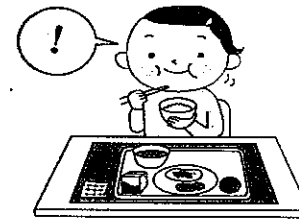
毎日あらいましょう！



「いただきます」をするまで、静かに待ちます。



よくかんで味わって食べましょう。



食器やトレイは、やさしくそっとあつかいます。



大きな音がしないように
おいてみてね！

今年度のおたよりの名前決定！

今年度の給食だよりの名前は、西内たつきさんの考えた

「もりもりつうしん」です。

みなさんがもりもり給食を食べたくなるような、おいしさや思いが伝わるおたよりを目指します！