



しんねんど はじ がっこうきゅうしょく がっこうきゅうしょく きょういく いっかん
新年度が始まり、学校給食もスタートします。学校給食は、「教育の一環」です。

きゅうしょくじかん べんきょう じかん きゅうしょく いっしょく いっしょく えいよう かんが いっかい
「給食時間は勉強の時間」です。給食は一食、一食の栄養バランスが考えられていて、一回の
しょくじ なに た よ
食事で、何をどれだけ食べたら良いかがわかります。

こんねんど た こと た もの きょうみ も た
今年度も、食べる事や、食べ物に興味を持って食べて
ほしいと思います。給食センターでは、皆さんの心と
からだ けんこう げんき せいちょう こんねんど
体が、健康で元気に成長するために、今年度も
あんぜん あんしん きゅうしょくづく めざ
安全・安心・おいしい給食作りを目指していきます。



かた いっしょ
おうちの方と一緒に
みてください。



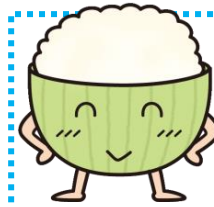
◎献立について

- こんだて
ひつよう えいようそ しょくひん く あ かんが しょくじないよう はいりょ
・必要な栄養素や食品の組み合わせを考えて、バランスのとれた食事内容に配慮しています。
- えいせい かんり じゅうぶん き つ あんぜん あんしん きゅうしょく ていきょう こころ
・衛生管理に十分気を付けて、安全・安心・おいしい給食の提供を心がけています。♡
- がっこうきゅうしょく いちにち ひつよう えいよう やく ぶん まかな かてい
・学校給食では、一日に必要な栄養の約3分の1を賄っておりますが、ご家庭でも、
あさ ゆう しょくじ てきど りょう た しゅうかん のぞ おも
朝・夕の食事で適度な量を食べる習慣をつけることが望ましいと思います。

きゅうしょく ていきょう
※給食に提供されたものは、安全を考慮して、全て持ち帰り禁止とさせていただきます。
りょうしょうねが
いますので、ご了承願います。



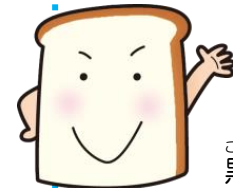
れいわ ねんど きゅうしょく しょうかい 令和5年度の給食について紹介します！



ごはん しゅしょく
主食は、ほとんどが「ごはん」です。

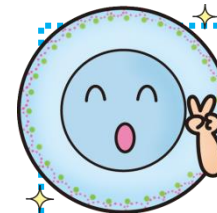
びばいさん しょう
美唄産「ななつぼし」を使用しています。

カレーライスなどの日はビタミンやミネラル・食物繊維を豊富に摂取できる
よう、国産の大麦を14%入れて一緒に炊飯しています。



パン まいしゅうかようび かくしゅう もくようび ほっかいどうさんこむぎ しょう
毎週火曜日と隔週の木曜日。北海道産小麦を使用しています。ミルクパン、
こくどう はさ せわ
黒糖パン、バターパン、おかずを挟める背割りパンなどがあります。

めん類 るい まいしゅうかようび びばいさんこむぎ はる こい しょう
毎週火曜日。うどん、ラーメンには、美唄産小麦「春よ恋」を使用して
います。スパゲティはイタリア産等のデュラム小麦を使用しています。



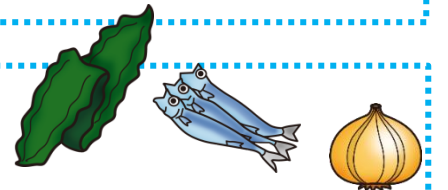
おかず ようふう わふう ちゅうかふう こんだて
洋風・和風・中華風の献立があります。

あ もの や もの ひと ひと てづく
揚げ物や、焼き物など、一つ一つ手作りしているおかずが、たくさんあります。
びばいさん やさい じ き ゆうせんき じもとさん つか じもと せいさんしや
美唄産の野菜がとれる時期には、優先的に地元産を使っています。地元の生産者、

みらいグリーンズさんに、新鮮な野菜を給食センターに届けていただいています。

☆お豆腐や、こんにゃくは市内のお店で作ってもらっています。

☆だしは、にぼし・かつおぶし・昆布などを使い自然の味をいかしています。



ぎゅうにゅう まいにち ことし ばにゅうぎょう どうないさん
牛乳 毎日つきます。(今年もよつ葉乳業の道内産です。)

ぎゅうにゅう せいちょうき か しつ えいようそ
牛乳は、成長期に欠かせないカルシウム・たんぱく質・ビタミンなどの栄養素を
ほうふ ふく まいにち ほん にち ひつよう りょう
豊富に含んでいるため、毎日1本つきます。1日に必要なカルシウム量をとるために、
のこ の おも
残さず飲んでほしいと思います。

にゅう ばあい ぎゅうにゅう つ かのう がっこう そうだん
※乳アレルギーのある場合は、牛乳を付けないことが可能です。学校にご相談ください。

◎持ち物について

まいにち きゅうしょく せいけつ はし わす
・毎日の給食には、清潔な「ランチマット・お箸」を忘れずに

も 持ってきてください。お箸は、自分の手に合った使いやすいものを選びましょう。

