

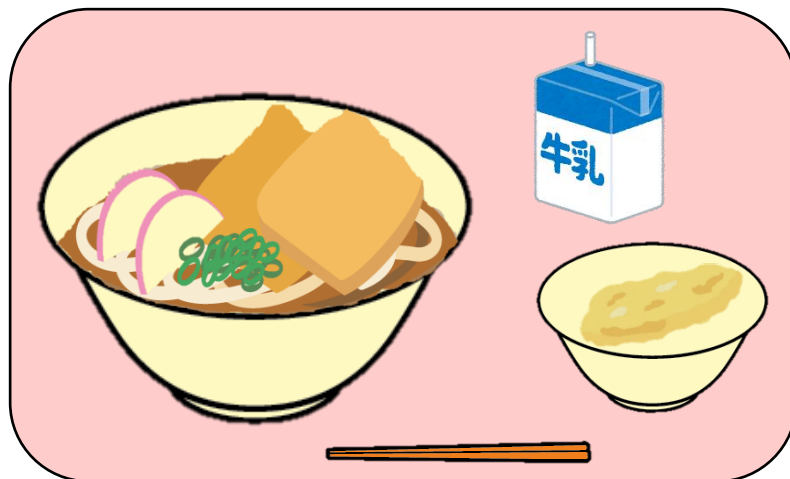
8月4日(木)町民試食会の給食メニュー

「きつねうどん・といてん・牛乳」

陸別町給食センター

文責 栄養教諭 小森 美優

3年ぶりの町民試食会です。普段子どもたちが食べている給食を試食していただき、感想、ご意見等をお待ちしております。



○栄養価○ カッコ内は給与栄養目標量です。月ごとに給与栄養目標量に近づけるようにしています。

エネルギー：744kcal (830kcal) **たんぱく質：42.4g** (35.3g) **脂質：25.4g** (23.1g) **塩分：3.8g** (2.5g)

献立のお知らせ

○きつねうどん○

うどんは、北見の津村製麺所で購入し、給食センターで蒸して提供しています。うどんの汁は、鰹節や昆布からだしをとっています。しょうゆ、酒、本みりん、塩など基本調味料のみで味付けし、だしのうまみを感じられるようにしています。



○といてん○

給食で使用する精肉は、美幌の田村精肉店から道産もしくは国産のものを購入しています。天ぷらやカツなどは生肉に味付けをし、衣をつけて一つ一つ揚げています。出来るだけおいしく食べられるように、調理時間を調整し、温度を保ちサクサクの食感を残せるようにしています。



🌻🌻🌻 陸別町給食センターの給食づくり 🌻🌻🌻

陸別町の給食の提供がスタートしてから今年で8年目になります。給食は限られた時間や予算の中で、大量調理を行うということで、「手間のかかるものは作れない」「既製品が多い」とイメージする方もいるかと思いますが、「出来る限り手作りをする」「だしをとる」など陸別町の規模だからこそできる「おいしい給食づくり」を目指しています。

