

# 8月4日(金)町民試食会の給食メニュー

## 「ナン・スープカレー・果物ゼリー和え・牛乳」

陸別町給食センター

文責 栄養教諭 北本 結可子

町民試食会にお越しいただき、ありがとうございます。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：841kcal** (830kcal) **たんぱく質：28.9g** (35.3g) **脂質：31.9g** (23.1g) **塩分：3.8g** (2.5g)

### 献立のお知らせ



学校給食のナンは、給食関連商品を取り扱う業者から購入して提供しています。外国の食べ物や食文化に触れ、理解する機会として取り入れています。スープカレーは、煮干し、昆布、鶏骨、豚骨からだしをとっています。カレールウは使わず、りんごやセロリ、炒めた玉ねぎなどの野菜と、数種類のスパイスを使うことで、スパイスの香りや食材のうまみ・甘味を感じられるようにしています。また、じゃがいもやかぼちゃ、にんじんなどの野菜を素揚げすることで、食材の甘味が増し、柔らかくなるようにしています。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。



### 🌻🌻🌻 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9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。

