

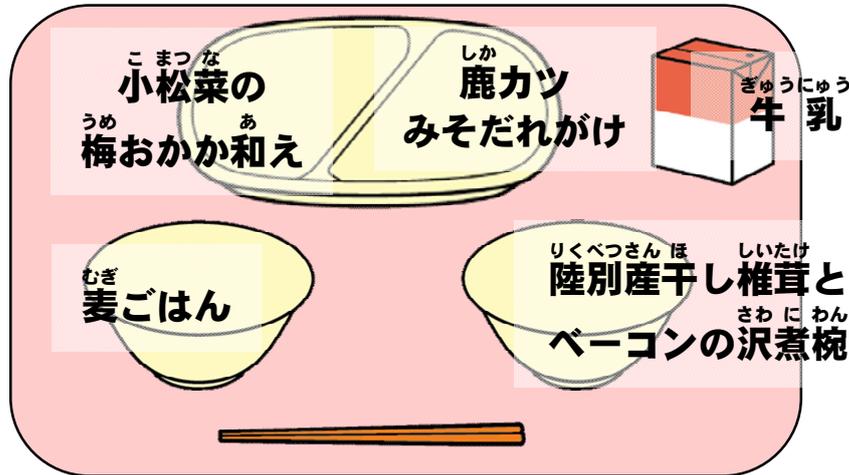
8月1日(金)町民試食会の給食メニュー

「^{むぎ}麦ごはん・^{しか}鹿カツみそだれがけ・^{こまつな}小松菜の^{うめ}梅おかか和え・^あ陸別産^{りくべつさん}干し椎茸と^{しいたけ}ベーコンの^{さわにわん}沢煮椀・^{ぎゅうにゅう}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**○ カッコ内は中学生の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：814kcal(830kcal) **たんぱく質：36.2g**(35.3g)
脂質：23.4g(23.1g) **塩分：3.3g**(2.5g)

献立のお知らせ

本日の給食は令和5年度北海道学校給食コンクールにて優良賞をいただいた『鹿カツ』を組み合わせた献立です。本日の鹿カツには、陸別町で捕獲されたエソシカ肉を薄くスライスし、ミルフィーユ状に重ねた肉を成型しています。脂身が少ない鹿肉は加熱すると固くなってしまいますが、ミルフィーユ状に重ね、油で揚げることで、においが少なく、ジューシーで食べやすくなります。沢煮椀は鯉の厚削りと昆布でじっくりと出汁を取り、陸別産の干し椎茸、ベーコンなどうまみの強い食材を組み合わせる和洋折衷のすまし汁です。



陸別町給食センターの給食づくり

学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、食に関する知識や実践力を身につけるための教材であり、学校教育の一環として取組を行っています。限られた予算の中で、衛生面・安全面に考慮しながら、「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。また、地場産物を積極的に取り入れながら、地元食材の魅力を発見することや、郷土愛を育むことができるよう、努力してまいります。

