

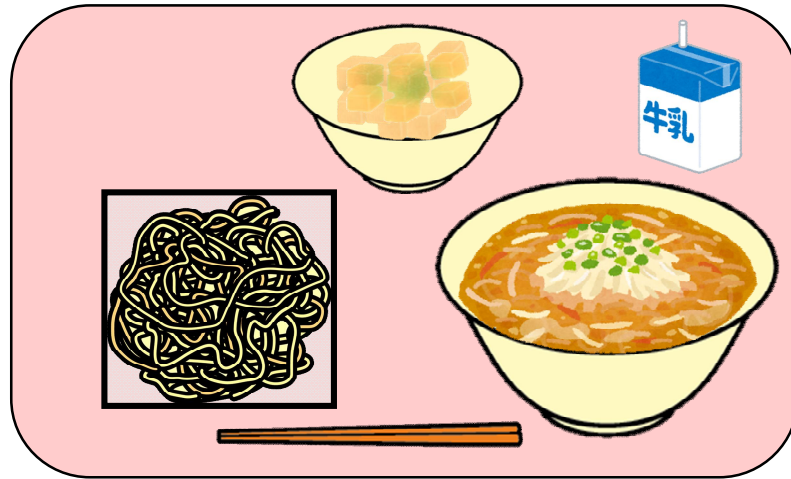
8月1日(木)町民試食会の給食メニュー

「鹿みそラーメン・青のいポテト・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：811kcal(830kcal)

たんぱく質：44.9g(35.3g)

脂質：29.6g(23.1g)

塩分：4.1g ※スーフ：3.3g(2.5g)

献立のお知らせ



学校給食の中華麺はオホーツク産の小麦を使用したものを北見市の製麺業者から購入しています。本日の鹿みそラーメンには陸別町で捕獲・加工されたエゾシカ肉をスライス肉として3kg、ひき肉として7kg使用しています。スライス肉は下茹でを行い、ひき肉は肉みそにすることで、鹿肉の臭みを軽減する工夫しています。スープの出汁には煮干し、昆布、鶏骨、豚骨、玉ねぎ、人参から丁寧にだしをとっています。じゃがいもは昨年秋に十勝で収穫され、給食センターの氷室にて貯蔵していた「ひかる」という品種を使用しており、長期貯蔵によりでんぷんが糖に変化しているため、甘みが増している特徴があります。

🌻🌻🌻 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10年目を迎えました。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。

