



食育だより

令和6年度 第1号
北海道伊達高等養護学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。
今年度の学校給食、寄宿舎の食事を作ってくださいる会社は「株式会社柴楽」さんです。
生徒のみなさんの健康を願い、栄養バランスのとれたおいしい食事を
提供していけるように努力します。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

みなさんの成長を支える給食

学校給食は、成長期に必要なエネルギーや栄養素がしっかりとれる大切な一食です。

主食



おもにごはんで、パン
やめんもあります。
おもに炭水化物をとる
ことができ、エネルギー
源になります。



牛乳(200mL)

成長期に大切なたんぱ
く質やカルシウム、ビタ
ミンをしっかりとること
ができます。



副食など(おかず)



魚や肉、卵、野菜、海藻、きのこ、豆など、いろいろな食材を
使い、栄養のバランスを考えた料理で、薄味を心がけています。
たんぱく質や脂質、ビタミン、無機質をとることができます。

《学校給食・寄宿舎給食について》

○学校給食について

- エネルギー量(基準)860キロカロリー
- ごはん…月・火・木・金(隔週)…道産のななつぼしを使用
- パ ン…隔週金曜日…伊達市のふみだす(コスモス)・金盛堂で製造
- 麺 類…毎週水曜日…うどんとラーメンは、室蘭市の望月製麺で製造
- 牛 乳…毎 日…納入業者はよつ葉乳業



※行事や業者の都合等により、変更になる場合もあります。

○寄宿舎給食について

- 1日のエネルギー、栄養素については、食事摂取基準をもとにしています。
- *豚肉は伊達産黄金豚を使用しています。
- その他の食材も、伊達産・胆振産・道産を優先的に使用することを心がけています。