



食育だより

令和7年度 第1号
北海道伊達高等養護学校



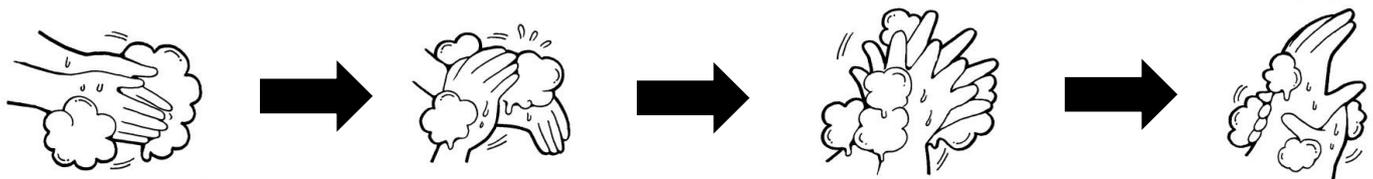
給食当番の身じたくを
確認しよう！



- 三角巾から前髪がでていない
- マスクを付ける
- つめを短く切っている
- 清潔なエプロンを着ている
- 手を石けんできれいに洗う

きれいに手を洗う方法

石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかりと洗います。
忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します。



《学校給食・寄宿舍給食について》



○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、変更になる場合があります。

○寄宿舍給食について

- ・1日のエネルギー、栄養素については、食事摂取基準を基にしています。
- *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掛けています。