



もぐもぐだより



令和8年度
4月号



★ こんげつ

今月のとべっこランチ

今年度も「とべっこランチ」を提供していきます。当別にゆかりのある食材や旬の食材などを中心に、登場します。お楽しみに！

24日の給食メニュー

ごはん

ゆとりっち芋団子汁

手づくり和風ハンバーグ

ポパイサラダ

牛乳

お祝いクレープ

ゆとりっち芋団子汁

ゆとりっち芋団子汁は、当別町産のじゃがいもを使った芋団子と魚のすり身団子が入った醤油味の汁物です。喉ごしのよいとろみも特徴です。

手づくり和風ハンバーグ

当別町で育った豚肉を使ったハンバーグです。ストレスなくのびのびと育った豚肉は肉質が柔らかいのが特徴です。ひとつひとつ丁寧に丸めて作ります。

当別の魅力が詰まった給食です！



とうべつちょう がっこうきゅうしょく

当別町の学校給食



ご入学、ご進級おめでとうございます！新しい環境に子どもたちも期待に胸を膨らませていることと思います。給食センターでは、子どもたちに旬の食材や地場産物を活用し、徹底した衛生管理のもと安全安心な給食を提供していきます。

<p>🌸 ごはん（月・水・金） 🌸 当別産『ななつぼし』</p> 	<p>🌸 パン（火） 🌸 北海道産小麦使用 コッパン、黒糖パン、ソフトフランスなど</p> 	<p>🌸 めん（木） 🌸 北海道産小麦使用 うどん、ラーメン、スパゲティなど</p>  <p>4月から麺のサイズが変更になります。</p>
<p>🌸 おかず 🌸 栄養価や季節、食材等を考慮して1か月分の献立を作成。汁物、煮物、揚げ物、炒め物、和え物、果物などバラエティーに富んだ献立になるよう心がけています。</p> 	<p>🌸 牛乳（毎日） 🌸 200mlの牛乳がつかます。成長期に必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミンなどを補います。給食のない日には、ご家庭でも飲むことをお勧めします。</p> 	<p>🌸 食材について 🌸 品質や内容等を十分チェックし、主に地元産・道内産・国内産の食品を使用しています。</p> 

※学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づいて作成しています。「学校給食摂取基準」では1日に必要な栄養量の1/3程度を基本とし、日頃の食事で不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めにとれるよう基準値が決められています。

