

学校給食の献立と量

牛乳



1パック200mlで、一年生から六年生まですべて同じ量です。

学校給食の牛乳は、福岡県産の牛乳です。

北九州市では、令和4年度よりストローレス対応の牛乳パックを導入しており、プラスチックゴミの削減に取り組んでいます。

※ストローレス対応パックには、ストロー孔(あな)もあるため、児童の発達段階等に応じてストローを使用することもできます。



ごはん

一年生の量は茶わん一杯程度です。

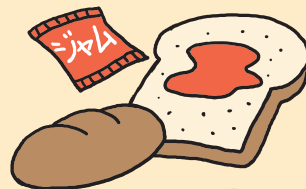
福岡県のブランド米である「夢つくし」の新米を使っています。ビタミンB1不足を補うために、0.3%の強化米をいれています。

パン工場で炊かれた温かいごはんが、学校に届けられます。

月に一回程度、麦ごはん(県産麦)の日があります。



※主食とおかずの量は、学年とともに増えます。



パン

一年生の量は、市販の食パンの6枚切りの一枚分です。

無漂白の小麦粉を使い、甘みを抑えた配合にしています。そのまま食べるため、消化がよいようにしっかり焼いています。めん料理の時は、パンの量を減らしています。

月に一回程度、県産小麦粉「ミナミノカオリ」を使ったパンを取り入れています。



おかず

主食(ごはん・パン)に合わせて、和・洋・中華のおかずを工夫しています。

旬の食材(春の「たけのこ」冬の「大根」など)を使ったり、北九州の郷土料理「さばのめか炊き」やお月見の行事食「月見汁」なども取り入れたりしています。

また、豊富な種類の食材を利用し、こどもの頃からいろいろな食品や献立に親しめるように考えています。

