

給食だより

令和8年4月
中標津町学校給食センター
TEL0153-72-2673



おめでとうございます

期待に胸をふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。心も体も大きく成長するためには、健康が第一です。その健康を保つために重要なのが毎日の「食事」です。安全でおいしく、栄養バランスの良い給食を届けられるよう、給食センター職員一同、力を合わせて頑張っています。今年度も学校給食にご理解ご協力をよろしくお願いいたします。



なかしべつちょう 中標津町の給食

【副菜】

野菜の和え物、煮物、サラダ、フルーツ和え等です。

【主食】

- *ごはん (月・木・金)
- *パン (火)
- *めん (水)

今年から毎週火曜日がパンとなります。主食類は全て万両屋さんで調理しています。



【牛乳】

牛乳は毎日出ます。

【主菜】

肉、魚、卵、豆腐等を使用し、和・洋・中様々な料理を出すよう工夫しています。

【汁物】

みそ汁、スープ、シチュー等主食に合わせたものが出ます。

【栄養価】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
小学校	650	24	21.7	350	3	4.5以上	2未満
中学校 高校	830	31	27.7	450	4.5	7以上	2.5未満

※小学校は3, 4年生の栄養価を記載しています。

他の学年の栄養価は、幼稚園、1, 2年生は0.81、5, 6年生1.2、中学生、高校生を1.28を3, 4年生の値に乗じた値となります。