

4月 給食だより



令和8年4月1日発行
茨城県立竜ヶ崎第一高等学校

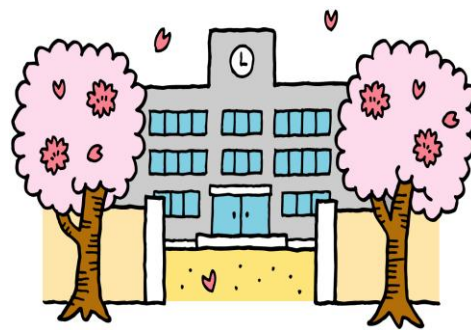
給食が出来上がるまで！

ご入学・ご進級 おめでとうございます。

今年度も給食室一同、安全でおいしい給食作りを目指して頑張ります。今月号では学校給食の概要についてお知らせいたします。

1年間ご理解、ご協力のほどよろしくお願い致します。

給食内容



献立

栄養士が食材・栄養価等を検討し献立を作成します。地産地消の推進に努めています。

材料

学校と契約を結んだ業者より食材を購入しています。栄養士と調理員が数量・鮮度・産地・納入時間・温度等が適切かを確認し記録しています。

調理

衛生管理の徹底を図り、安全でおいしい給食の提供に努めています。

検食

生徒の摂食開始30分前までに必ず検食し、安全性を確認しています。

提供



<主食>

- ① ご飯は週3～4回実施。茨城産コシヒカリを使用し、わかめご飯、炊き込みご飯などもあります。
- ② パンは木曜日に実施。コッペパン・食パンの他、揚げパンなど給食室で調理したパンもあります。
- ③ めんは、焼きそばやうどん、パスタ、ラーメンなどもあります。

<おかず>

生徒が楽しめる献立や季節の食材、魚料理や煮物、和え物、行事にまつわる伝統的な日本料理も取り入れるようにしています。また世界の料理や日本の郷土料理も取り入れ、食文化の継承につながるよう配慮しています。