

楠隼中高一貫校の給食受託業者として、徹底した衛生管理とバランスよい食の提供を心がけ、従業員一同、日々業務に努めています。

中学・高校という最も著しい成長期のサポートを「給食・寮食」を通じておこない、栄養バランスの取れた安心安全でおいしい食を提供します。

今回は「行事食」の紹介です。寮生活を送る中でも季節やイベント色を感じられるような食事づくりにも取り組んで、喜んでいただいています。

手作りトッピングパンケーキ
いちご・黄桃・生クリームで飾り付け



ビーフカレー
角切りお肉が
ゴロゴロ！

【3年生対象メニュー】 ビーフカレー
パリパリサラダ 手作りトッピングパンケーキ



【栄養士の思い】

・生徒の皆さんには学校での授業や寮生活を送る日々の中に、季節の変化や年中行事にまつわる事柄を食事を通して感じ取っていただきたいと思っています。またセルフでのパンケーキのトッピングや手巻き寿司など自分で作る楽しさを体験しながら食について考える力を養って欲しいです。生徒の皆さんの笑い声が食堂ホールに響くと私たちもとても嬉しいです。



【調理員より】

・行事食や郷土料理は地域の特産物を多く取り入れています。地元農家の方が丹精込めて栽培した栄養豊富な作物を無駄なく、衛生的に美味しく調理しています。特に丁寧に準備した「出し」や「ソース」は手作りメニューの基本となります。バランス良く考えられた献立の栄養価を損なわぬよう加熱時間や温度管理に注意しています。
・衛生管理の基本として全従業員手洗いと消毒を徹底しています。安心して毎日の食事をお楽しみください。

手巻きずし
卵焼き・ソーセージ
ツナ・ほうれん草・椎茸を
自分で巻いて！

いわしハンバーグ
DHA・カルシウム
たっぷり

はんぺんは
口当たりの良い
フワフワ食感



【節分：恵方巻】 セルフ手巻きずし
いわしハンバーグ はんぺんのすまし汁