

楠集中学校・高等学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。

今回は成長期にある子どもたちの体位の向上と心の発育を課題として調理した献立を掲載しました。

魚もサクサクに揚げて甘辛のたれで

味噌汁・
サラダ・フルーツで
ミネラル摂取



【夕食】お魚の天丼 油揚げと旬野菜の味噌汁

シュウマイ
プラス2こで
ボリュームアップ

人気のマーボー
豆腐は13種類の
調味料を使用

鉄分(Fe)豊富な
人参ひじきが入った
鉄人サラダ



【夕食】ご飯 マーボー豆腐 中華スープ
蒸しシュウマイ 鉄人サラダ



【栄養士の思い】

- ・お肉メニューは生徒からの人気が高く、バリエーションも豊富な反面、お魚は食べる前から苦手意識を持たれがちです。良質な魚のタンパク質を摂取していただきたいため、この献立を考案しました。
- ・体調を整える多種類の野菜とビタミンC豊富なキウイフルーツで栄養バランスを整えました。



【調理員より】

- ・調理員ひとりひとりの健康管理、調理作業は質の高い衛生管理を徹底しています。
- ・食材は地産品の新鮮な食材を主としています。
- ・下処理から調理、配膳されて、食べるまでには多くの工程が盛り込まれています。温かいものは温かいまま、冷たいものは食べる直前に提供できるよう工夫しています。

※次回は衛生管理体制について掲載予定です。