



令和7年
4月号

いただきますいむ

名寄市
学校給食センター

あたら かくねん せいかつ
新しい学年での生活がスタートしました！

学校給食 について



学校給食は、学校で食べる「食事」ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな内容で、成長期にある子どもたちの健康の増進を図る役割があります。また、給食の時間は食に対する正しい知識や、食事のマナーなどの社会性を学んだりする時間でもあります。

副菜

野菜を中心にしたもの。ビタミン、ミネラルが多く、主に体の調子を整えます。



主食

ごはん、パン、麺などです。炭水化物が多く、主にエネルギーのもとになります。赤飯もあります。



牛乳

成長期に必要なカルシウムやたんぱく質がたくさん含まれた大切な栄養源です。



主菜

魚、肉、卵、大豆製品などです。たんぱく質が多く、主に身体をつくるもとになります。



～名寄市の学校給食～

名寄市は、特徴的な寒暖差を生かした農業の盛んな地域です。「おいしくて安全な食材を食べしてほしい」「地元を知るきっかけにしてほしい」という思いから、多くの地場産物を取り入れた給食を提供しています。また、給食は和食を中心とし、洋食・中華の献立、行事食、郷土料理なども取り入れ、様々な食文化に触れることができるように計画しています。



食器は、茶碗、汁椀、二菜皿、ランチ皿、丼の5種類です。箸やスプーンは各自、持参してください。



地場産食材について



学校給食センターでは、名寄産の食材を積極的に使用しています。今年度も使用する地場産食材については、毎月の献立表の中でお知らせしていきます。給食を通して、名寄で作られている食材について知り、自然の恵みや生産者の方々へ感謝の心をもってほしいと思います。

アスパラ	5～6月	キャベツ	9～10月
ピーマン	6～10月	白菜	9～10月
きゅうり	6～10月	玉ねぎ	10～3月
長ねぎ	7～11月	じゃがいも	10～2月
メロン	8月	寒締め	1～2月
ミニトマト	8月	ほうれん草	

～地場産食材を納品して下さっている 納入業者さん～

- ◇お米：風連有機農業倶楽部・風連有機生産組合
- ◇もち米：JA道北なよろ ◇赤飯・餅：名寄菓子商組合
- ◇すりみ製品：えびす食品
- ◇作りみそ：ふうれん太郎
- ◇焼き豆腐：とうふの藤井
- ◇豆腐・油揚げ・しいたけ：名寄丘の学園
- ◇もやし：坂本食品
- ◇ひまわり油：ひまわり工房
- ◇冷凍カットかぼちゃ・冷凍ホールコーン：樋口醸造店

年間を通して使用する地場産食材
米、もち米、パン用小麦粉、ひまわり油、かぼちゃ、もやし、しいたけ、コーン、作りみそ、豆腐、油揚げ