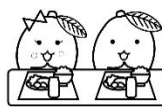


給食センターだより



令和7年4月発行
岡垣町中学校給食センター

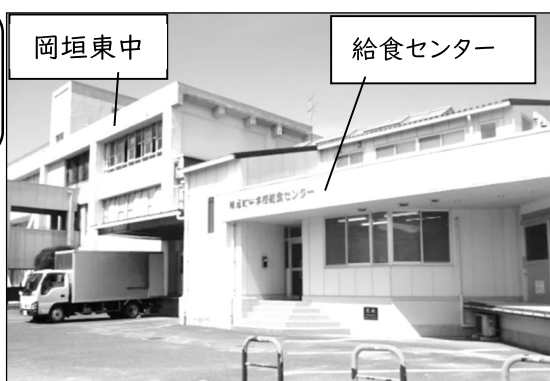
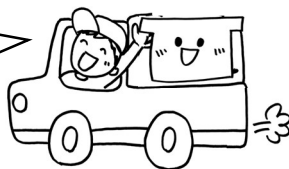
入学、進級おめでとうございます。新しいクラスには慣れましたか？学校生活を元気に過ごすためにも、栄養のバランスの良い給食をしっかり食べてくださいね。給食では食べなれていない食材や料理が登場することもあるかもしれません。苦手な食材にも成長期に必要な栄養が含まれています。まずは一口、チャレンジしてみましょう！

岡垣町中学校給食センターについて



約920人分の給食を12名の調理員さんで作ります！

運搬員さんが専用トラックで岡垣中学校まで運びます！



<給食で使われている食材>

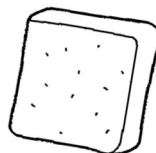


ご飯・麦ご飯



火・木・金の3日間は米飯です。遠賀郡産の「夢つくし」を給食センターで炊いています。麦ご飯の麦は福岡県産の白麦を使用しています。

パン類



月・水の2日間はパンです。遠賀郡内にあるパン工場でパンを焼いています。福岡県産「ミナミノカオリ」を使った県産小麦食パンも登場します。

牛乳



福岡県産の新鮮な牛乳が毎日登場します。成長期に欠かせない栄養・カルシウムの補給源です。

肉・野菜・果物など



毎日、使用する分の食材のみを届けてもらっているので新鮮な状態で調理できます。岡垣町内や岡垣町周辺の地域で採れた野菜を積極的に使っています♪

学校給食は単なる食事ではなく、学びの場でもあります。中学生の皆さんにとって必要な栄養素を摂取できるだけでなく、食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶことができます。皆さんの学校生活をよりよいものにするための手助けとなるよう、日々の給食から応援していきたいと思っています。1年間、よろしくお願いします！

