

犬山市の給食内容

栄養教諭・学校栄養職員が作成した献立に基づき、各学校で副食を調理（単独調理場方式）しています。“生きた教材”となる学校給食づくりのために、季節の料理を取り入れたり、学校行事に合わせた料理にしたりするなど、特色ある献立となるように工夫をしています。食物アレルギーへの対応も行っています。

主食

【県の指定業者に委託】



ごはん

週に3～4回。白飯の他、麦飯や赤飯など。
米は犬山産の「あいちのかおり」を使用しています。



パン

週1～2回。パンの種類は米粉パンやりんごパン、クロワッサン、レーズンロールパンなど10種以上あります。



めん

月1～2回。
ソフトスパゲティめんやうどん、中華めんなど。

牛乳

【県の指定業者に委託】

乳牛から搾ったままの愛知産の生乳を殺菌し、均一になるように処理をして、びんに詰めたものです。

牛乳は成長期には欠かせない栄養源です。



副食（主菜・副菜・デザートなど）

【各学校の給食室で調理】

国産の食材料を基本に、旬の食材や地元の食材を用いて調理をしています。単独調理場のメリットを活かし、手作りを心がけた安心安全でおいしい給食を、教室へ届けています。

和食の決め手“だし”は給食室でひいています



手作りのホワイトルウでシチューやスープを作ります



きめ細やかな調理でおいしい給食作りを心掛けています

