

2026年4月 芝山町学校給食センター

*都合により、献立内容が変更になる場合があります。ご了承下さい。

*主な材料には、全ての食材は記載されていません。詳細をお知りになりたい方はお問い合わせ下さい。

*毎日の栄養価および基準は(エネルギー、蛋白質、脂質、塩分)は、小学校中学年(3~4年生)の栄養価を表示しています。

*エネルギー比%



4月9日から、今年度の給食が始まります。
芝山町では、町の給食センターで芝山小学校と芝山中学校等、合わせて約440食の給食を作り、各学校へ配送しています。芝山町の給食は、手作りで安心でおいしいをモットーに13人の調理員さんが作っています。

こんなことに気を付けていま

行事食や郷土料理など、
バラエティーに富んだ献立
作りを心がけています。

国が定める基準に基づき、成長期の子ども達が1日に必要な栄養のうち、3分の1程度がとれるように、専門の栄養士が献立を立てています。

カルシウムや鉄
な
ど不足しやすい
栄
養素は、給食で
た



4月旬の食材

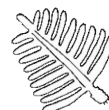


新じゃがいも
皮も柔らかく
ごと食べられ



たけのこ

4月中旬から芝山町
でも収穫されます。



わかめ

3月～4月にかけて
新物が出回ります。

今年度も芝山町の学校給食は、献立作成を芝山小学校所属の栄養教諭、調理を民間委託会社(株東洋食品)にて給食を作ります。
1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

