

三芳町の給食の特色

安全な食品の選定

合成添加物は極力避け、安心・安全なものを使用しています。
また、可能な限り国産の食品を使用しています。

季節感のある献立の作成

旬の野菜や果物・魚を使用し、
季節感のある献立を心がけています。

地元の野菜を使用

三芳産の新鮮な野菜を使用することで、旬のおいしさを
知り、郷土への愛着と生産者への理解が深まるように
しています。

さつま芋、里芋、かぶ、にんじん、小松菜、
ごぼう、ほうれん草、だいこん、水菜、なす、
モロヘイヤ、白菜、チンゲン菜、じゃがいも、
葉だいこん、キャベツ、長ねぎ、きゅうり

家庭的な手作り給食の提供

シチューのルーや料理のソースを手作りしています。
カツやから揚げも1つ1つ衣をつけて揚げています。

天然出汁で味覚の育成

厚削り節、昆布、鶏ガラなどで
毎日出し汁をとっています。

和食献立で日本の食文化を継承

ごはんを主食とし、和食である煮物や和え物、
魚料理などを取り入れ、伝統食を伝えます。

お楽しみ給食の実施

「食」に関心を持ち、みんなで楽しく食べる
ために、お楽しみ給食（小学6年生）を実施して
います。

