

給食を食べましょう!

① 大崎高校の給食

栄養士が献立作成を行い、調理員が校内の厨房で作っています。献立は、栄養バランスが優れているだけでなく、行事食や旬の食材を豊富に取り入れた、季節感のある美味しい食事になるように心がけております。

(献立例)



～基本メニュー～

- ① 主食 (ごはんや麺、パンなど)
- ② 主菜 (肉・魚料理など)
- ③ 副菜 (和え物や煮物など)
- ④ 副菜またはデザート
- ⑤ 汁物
- ⑥ 牛乳

行事食、旬の食材を取り入れた献立、郷土料理や世界の料理も登場します!



たなばたメニュー



エスニックメニュー (ガパオライス)

② 給食はお得です!

給食費は1食390円です(令和4年度現在)。このお金は、食材を買うためだけに使います。調理員の人件費、調理の光熱水費、厨房の建設・維持・修理費などは含まれません。給食と同じような栄養素の食事を、外食やコンビニで390円以内でそろえることは難しいです。

しっかり食事をとると健康状態が保たれ、頭もよく働きます。

給食を食べて、充実した学校生活を送りましょう!

コンビニで買える 390円程度の食事例



焼きそばパンと
サラダ

栄養バランスが悪い

おにぎり2個と
飲み物

