

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 給食は無償です!

令和6年度より、給食費は東京都の補助により無償となりました。

栄養バランスがしっかりと考えられた給食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!