

令和8年度



8月

学校給食予定献立表

奥州市立奥州西学校給食センター



	日 (曜)	献立名	主な食品名（6つの基礎食品群）○印は奥州市産の食材です。						給食なし	基準値	
			主に体をつくる（赤）		主に体の調子をととのえる（緑）		主にエネルギーになる（黄）			小学生	中学生
			①たんぱく質を多く含む食品	②ミネラルを多く含む食品	③カロテンを多く含む食品	④ビタミンCや食物繊維を多く含む食品	⑤炭水化物を多く含む食品	⑥脂質を多く含む食品		13歳児 -650kcal たんぱく質21～33g (13%～20%) 脂質14～22g (20～30%) 塩分2g未満	13歳児 -830kcal たんぱく質27～42g (13%～20%) 脂質18～28g (20～30%) 塩分2.5g未満
【2学期の給食がスタート！】 今日から新しい「奥州西学校給食センター」がスタートします！安全な給食づくりのための新しい道具や工夫がいっぱいの給食センターです。小学校8校、中学校4校 合わせて12校の約3900人分をつくります。給食をつくるのは、今までそれぞれの学校や給食センターで活躍していた約50人の調理員さんたち。今日はそれぞれの給食施設で人気のメニューを集めました。力が奥州西センターに集結し、ますますパワーアップして給食をお届けします！			24月	祝 奥州西学校給食センター誕生！お祝い給食							
ごはん 牛乳				牛乳			こめ			626 kcal 29 g 19.9 g 1.6 g	776 kcal 34.5 g 22.5 g 2.1 g
とりのから揚げ			とりにく			しょうが	かたくりこ	あぶら	しょうゆ さけ		
なっとうあえ			なっとう	チーズ	にんじん チンゲンサイ	はくさい もやし	さとう		しょうゆ めんつゆ		
豚汁			豚肉 ごぼう とうふ みそ	にんじん	ごぼう 						

※食材の一部に国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用しています。

奥州西学校給食センターが誕生しました！

奥州西学校給食センターが新設され、2学期からは、新しいセンターから各学校へ給食をお届けします。移行に伴い、保護者のみなさまにはたくさんのご協力をいただきました。ありがとうございました。安全を第一に、子どもたちの体と心の栄養となる給食を目指していきます。よろしくお願いいたします。

12の小中学校の給食をつくります！！

- ・水沢小
- ・水沢南小
- ・前沢小
- ・胆沢第一小
- ・南都田小
- ・若柳小
- ・衣川小
- ・衣里小
- ・水沢南中
- ・前沢中
- ・胆沢中
- ・衣川中



あわせて約3900人分です！

52人のスタッフがいます◎

学校、給食センターで活躍してきた、経験豊富な調理員さんたちです！



オール電化の最新の施設々

安全な給食のための衛生管理の設備が整っています。ソーラーパネルでセンターでも発電しています。



8台のトラック

安全運転で各学校にお届けします。