

＜中学校給食献立作成について＞

- ①栄養量を「学校給食摂取基準」の値に近づける
- ②「学校給食の標準食品構成表」に基づき、バランスのよい献立を考える
- ③行事食や旬の食材を取り入れる
- ④献立の組み合わせや出来上がり量を考慮する
- ⑤なるべく同じ食材が続かないよう考慮する
- ⑥同じような味付けや調理方法が続かないよう考慮する
- ⑦1回当たりの食材費と給食費が同じになるよう、使用する食材を考慮する
- ⑧衛生管理の観点からも、使用食材を考慮して献立を考える
(夏場に傷みやすい食材をしない等)
- ⑨1週間または1ヶ月単位で、栄養量や食品バランスを基準に近づけるよう、
また食材費が給食費に近づくように献立を作成する