

本校の給食について



- 学校給食摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた給食を提供しています。
- 行事食の提供や、リクエスト給食・セレクト給食も実施しています。
- 食材は可能な限り国産を使用し、埼玉県産や熊谷市内産の食材も取り入れています。
- 肉や魚、野菜などは当日に納品してもらい、新鮮なものを使用しています。
- 食中毒が起こらないよう、食材は原則加熱調理をしています。生で食べる果物やミニトマトなどは、消毒を行ってから提供しています。
- 提供時には生徒の要望を聞きながら大盛り、少なめなど量の調節も行っています。

日々の給食

今年度提供した給食を一部ご紹介します！



肉みそうどん

この日は球技大会だったので、運動の妨げにならないよう、さっぱりと食べられるメニューにしました。



お月見🌕

満月をイメージしたオムハヤシです。手作りのお月見団子はもちもち食感で生徒にも好評でした！



ハロウィン🎃

かぼちゃプリンはいちから手作りです。かぼちゃの甘みを感じられる濃厚な味わいです。



ホットドッグ

パンメニューも月1回程度提供しています。こういった調理パンを提供できるのも熊定給食の魅力のひとつです。

熊谷高校定時制 HP 内【給食室より】に毎月のおたよりや日々の給食写真などを掲載しています。ぜひご覧ください。

