

高志中学校の給食開始について

昨年度から整備していた給食施設が12月に完成し、1月9日から給食の提供を開始

○内容

- ・ 1階厨房で調理し、できたての温かい給食を提供
- ・ 2階ランチルームで中学生270名が一斉に給食
- ・ 越前漆器や若狭塗箸を使用し、地場産や旬の食材を活用
- ・ 専用の調理場を用意してアレルギー対応給食を提供

○高校生への提供

- ・ 高校生用の席を用意
- ・ 高校生にも給食と同じメニュー、カレーライスなどの軽食を提供



ランチルーム



福井ポークのトンカツ、小松菜のあえもの
打ち豆のみそ汁、みかん、ごはん、牛乳