

# 給 食

## 実施方法

- (1) 実施回数 原則として全授業日
- (2) 食事場所 食 堂
- (3) 食事時間 第1時限終了後25分(18:15~18:40)
- (4) 食事内容 献立は生徒の健康を考え、バランスのとれた食品構成と生徒の嗜好をとり入れています。  
主食・主菜・副菜・汁・牛乳を基本としています。  
主 食=ご飯(ほとんど毎日)  
牛 乳=毎日  
おかず=手作りで日本食を多く取り入れ、家庭的なものを心掛けています。

区分	エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	ビ タ ミ ン			
	Kcal	g	g	mg	レチノール 当量	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
都・基準	820	30	23~27	380	300	0.50	0.60	35
本校基準	810	30	27	364	307	0.50	0.60	33