

おべんとう給食

安全食品衛生/長崎県知事賞受賞

長崎市内全域の学校給食を受託させて頂いている当社は給食における情報をいち早く受け、事後対応とならないよう事前注意・指導・点検の予防保全を行います。保健所や長崎市教育委員会による定期的な立入検査や自主検査を含め、施設設備の衛生面における最善の対応を全従業員で構築しております。



ほんだのおべんとう給食のあゆみ

～当社のおべんとう給食を初めて食べてくれた

園児さんも今ではお父さん・お母さんへ～

「ひじきを食べる事が出来るようになったよ。」

「小学校へ入学して、給食を残さず食べる事が出来た。」

「おべんとう、おいしかったよ」

この52年間のあいだで何度も頂いた大切なお言葉です。

給食を作らせて頂いていて、このお言葉を頂けるほどの幸せは他にはありません。

私共は、1人1人の園児さんの笑顔を思い浮かべながら

「おかあさん」へ一歩でも近づくことが出来るように毎日の作業を心を込めて行っております。

好きな食べ物が一つでも増えますように。

一回でもたくさん笑ってくれますように・・・



大切な子供たちに、おいしいお弁当を心配すること無く口にしてほしい……。そんな当たり前のことが損なわれないように、食の安全性に関する情報に臨機応変に対応し、食材の選定を厳しく行っております。

長崎の温暖な気候と、暖かい日差しをうけた良質なさつまいもでつくる甘露煮はとても優しい味です。

menu

- ・ごはん
- ・手作りふりかけ
(桜えびと枝豆)
- ・白身魚のカレー風味フライ
- ・トマトたっぷりナポリタン
- ・ウインナのソテー
- ・ブロッコリーのごま和え

みんなが大好きな、甘酸っぱいナポリタンなら、ビタミンたっぷりのトマト、ピーマンも「おいしいね。」と食べて頂けます。



くせのない白身魚をカレーの香りで包み、食べやすくアレンジ。苦手だったお魚を、「初めて食べたよ！」と言って頂きました。

最高にうれしい声を頂けたレシピです♡

手作りふりかけです。素材の持ち味を生かすために、食塩相当量は0.1gで仕上げました。

桜えびには、骨をつくるカルシウム、細胞成分として重要なマグネシウム、鉄、銅、亜鉛など重要な栄養分が多く含まれています。

☆当社の給食は管理栄養士による栄養バランスに配慮したメニューで

