



6月19日（金）の中学校献立
 「岡垣産ご飯・牛乳・
 焼き塩さば・具だくさんみそ汁」

令和2（2020）年

6月 週刊給食・食育ニュース VOL.3 (文責) 栄養教諭 牧平美恵

日 曜	献 立 名			地場産食材 (岡垣町ならびに近隣の市町村 でとれた食材を使用します)	メモ
	主食	牛乳	副食		
15月	クレスント ロール		ポークビーンズ ○ひじき入りサラダ	玉ねぎ	☆通常授業が始まって3週目に入ります。 一つずつ確認しながら落ち着いて行動しましょう。
16火	赤飯		塩唐揚げ(2個) ○すまし汁	かいわれ大根	☆遅くなりましたが入学・進級のお祝いメニュー です！
17水	米粉パン		豆乳コーンホワイトスープ ○ワインナーとキャベツのソテー	豆腐	☆給食では、みなさんが1日に食べた方がよい 野菜の量の1/3を使っています。
18木	麦ご飯		デジカルピ ○トック入りわかめスープ	米	☆デジカルピは「コチュジャン・砂糖・しょうゆ ・赤みそ」を使った給食センター特製の甘辛だれで 味つけしました。
19金	岡垣産ご飯		焼き塩鯖(さば) ○具だくさんみそ汁	米(岡垣産夢つくし)	☆  毎月19日は「食育の日」

6月は「食育月間」です

今は、衛生が第一の課題ですが
 「食べる」ことは命の源であり、また
 食のマナー・歴史・文化について学んだり
 地域の産物について知ったり
 体に必要な食べ物を選ぶ力を身につけたりする、学びの時間でもあります。

毎年6月は「食育月間」、そして毎月19日は「食育の日」。
 6月19日は、岡垣町でとれた米(夢つくし)を味わいながら
 「食」について考える日にしてくださいね。




岡垣町イメージキャラクター ひわりん&ひわりまけ