



Main menu table with columns for Date, Main Dish, Milk, Side Dish, and Ingredients. Includes specific food items like 'Puck Somen', 'Onigiri', 'Ramen', etc., and their nutritional information.

●献立及び使用食材は都合により変更することもありますのでご了承ください ●太字は県産品またはおいらせ町の産品です ●スプーンがついている日ははしとスプーンをもってきましょう



毎月「おいらくん給食」を実施しているよ。一口メモなどで使っているおいらせ産の食材や県産品を紹介するね。11月は28日だよ！ *おいらせ町の給食は無料化事業を実施しており、町民の税金で賄われています。



このQRコードを読み込むと給食センターのサイトにアクセスでき、献立表やアレルギー詳細献立を確認することができます

うらにも「給食だより」があります。見てね！

食べて元気に!

11月27日は ふるさと産品給食の日!!

ふるさと産品給食の日は県産品や地元食材を使用して
県産品の良さを知ってもらい、ふるさとへの愛着と感謝
の気持ちを育てることをめざしています。



みんなに青森の食材をいっぱい食べてほしいな

この給食にはどんな県産品が
使われているの?



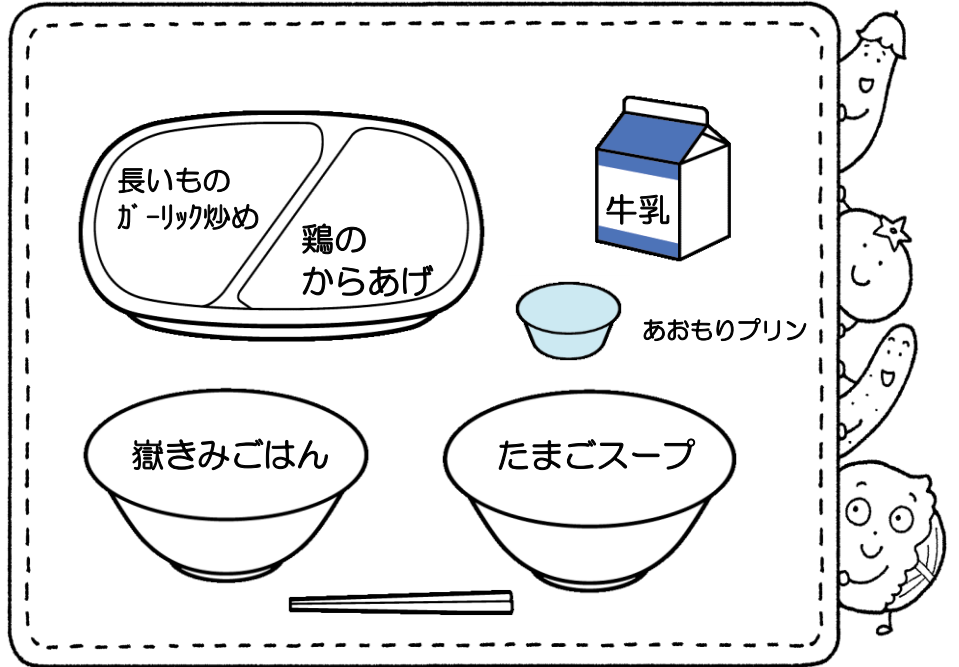
牛乳、米、嶽さみ、たまご、ほうれん草、人参、
しいたけ、からあげ、長いも、豚肉、にんにく、りんご
たくさんの青森県産の食材が入っているよ!

おいらせ町産はごはん(まっぐら)と
スープに入っているしいただよ

牛乳やごはん、長いもが青森県産だって知っ
てるけど、からあげやたまごもあるんだね

青森県は野菜やりんごだけでなく、肉や卵も生産してい
るよ 県産の食材はたくさんあるんだ!
嶽さみごはんはとうもろこしが甘いから、よくかんで食
べてみてね!

へえ〜おいしそうだね!
楽しみ〜♡



かつ こうきゅうしやく じ ば さん ぶつ かつ よう こう か

学校給食に地場産物を活用する効果

ち い き さんぎょう しょくぶん か
地域の産業や食文化へ
の理解を深めることが
できる



しょくりょう せいさん りゅうつう かが ひと
食料の生産、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる



かつ こう ち い き れんけい きょうりやく
学校と地域との連携・協力
関係を構築することが
できる



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?



ちやくばいじょ みち えき じ ば さん ぶ つ かつ よ う
直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用
しましよ。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を
えら せんち せいさんしゃ おうえん
選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



カゼが流行する季節です。
てあ ら わず
手洗い、うがいを忘れずに。

【食育月間 食べ残しを減らそう! キャンペーン】

~リクエスト券をもらおう~



<9月の給食残食量> ●毎日の残食量を計っています

1日に残るご飯 平均31.4kg (1人当たり 14.9g)	1日に残るおかず 平均94.1kg (1人当たり 42.9g) *汁や牛乳も含んだ量です
--------------------------------------	---

給食の食べ残しを減らすことは食品ロスの削減につながります。
また給食を残さず食べることで成長に必要な栄養をしっかりとることができます。
今月も特にがんばって給食を食べている学級にリクエスト券を配布します。
(前回、リクエスト券をもらった学級は対象外です)
学級でSDGsや食の大切さを考えながら、食品ロス削減に挑戦してみませんか!
* 麺の汁や皮などは残してもかまいません