



こんだてひょう



今月の目標～よくかんで食べよう

Main menu table with columns for date, main dish, milk, side dish, ingredients, energy/kcal, and notes. Includes items like 1 (月) ごはん, 2 (火) ごはん, 3 (水) むぎごはん, etc.



「おいらくん給食」今月は2日火曜日です。
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。
・せんべい汁 (おいらせ町のおつゆせんべい使用)



●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
●赤字は県産品またはおいらせ町の産物です
●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

←「町のホームページでも献立表やアレルギーを確認できます」

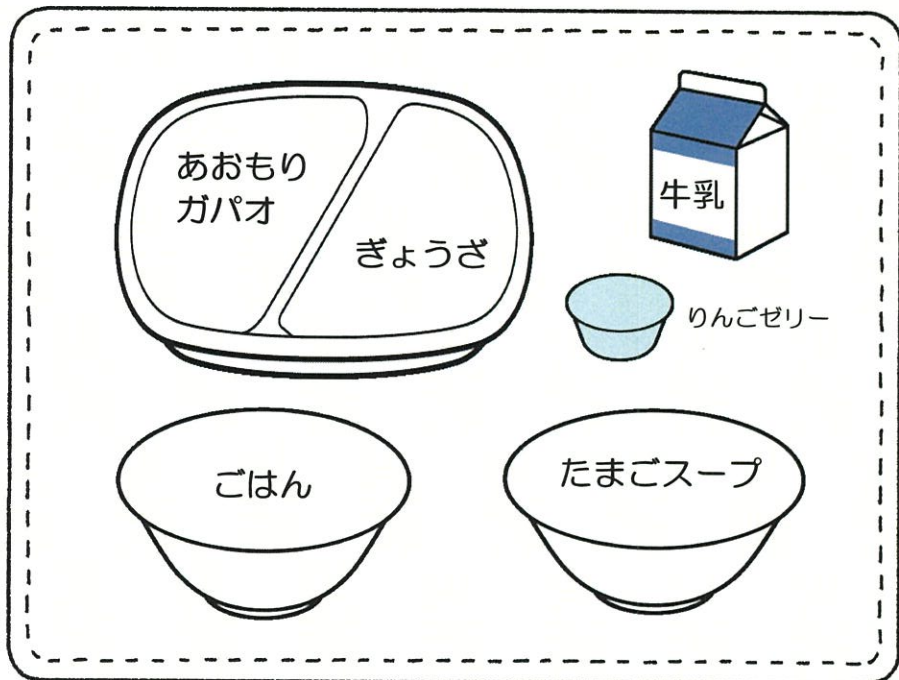
食べて元気に!



6月17日(水)は ふるさと産品給食の日

【給食で使っている青森県の食材】

- 県産牛乳 (萩原乳業)
- 県産りんごゼリー
- ごはん (県産米まっしぐら)
- たまごスープ
- ぎょうざ
- あおもりガパオ

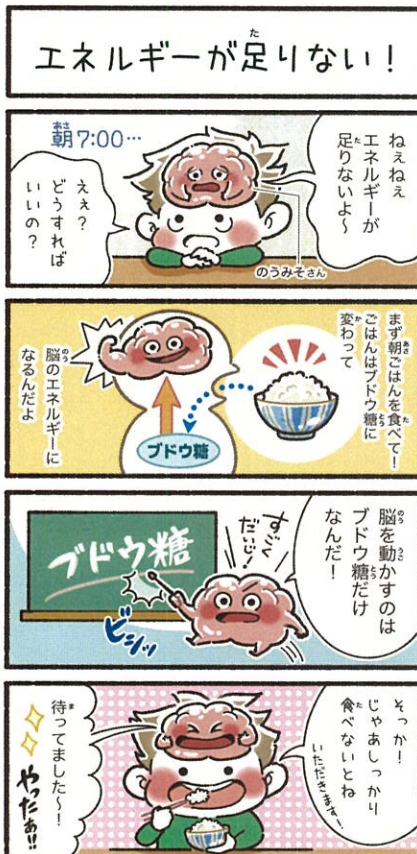


青森県にはおいしい食べ物がたくさんあります。お米や野菜だけでなく牛乳、肉や魚、くだものまで季節によって県産の物が出回ります。地域の食材を通して、食べ物や作る人への感謝の心、郷土への親しみを持ってほしいと、県内の学校給食で6月と11月に「ふるさと産品給食の日」を実施しています。
*ガパオはバジルを使ったタイ料理です。
県産食材を使って給食用にアレンジしました。

未来へつながる食を考えよう

わたしたちが生きていく上で欠かすことのできない「食べる」こと。毎日を元気に生き生きと暮らすためには、何をどのように食べるかがとても重要です。また、これからも安心して食料を得られるように、未来へつながる「食」について考えていくことも大切です。6月は国が定める「食育月間」です。食べることをあらためて見直し、できることから取り組んでみませんか？

6月は
食育月間



●自分の健康のためにできること



●食の未来のためにできること



ごはんやパン、めんなど、主食をしっかりとりましょう。

【4月の給食残食量】

● 1日に残るごはん	● 1日に残るおかず (汁・牛乳含む)
平均 31.4kg	平均 88.5kg
1人当たり 14.0g	1人当たり 38.6g

【食育月間 食べ残しを減らそう! キャンペーン】

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取ることができます。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
今回は小学校1~3年、4~6年、中学校で部門分けして集計します。