

9月給食だより

給食目標【地産地消について知ろう】

給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消の良さとは？



地産地消とは、地域で生産された農林水産物をその地域で消費することです。

学校給食では、地域でとれた地場産物を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着をはぐくむとともに、食糧自給率などの課題にも目を向ける機会にしたいと考えています。



月	火	水	木	金
<旭川のお米は〇〇が全道1位です！> 収穫量と作付け面積が北海道で1番多いです。 	[1日] 636kcal ごはん 牛乳 せんべい汁 かまぼこの照り煮③ スイートポテト	[2日] 539kcal 米粉コッペパン 牛乳 ミネストローネ 骨なしサーモンフライ オレンジ	[3日] 598kcal ごはん 牛乳 豆腐とえびのうま煮 からしあえ わかめ佃煮	[4日] 609kcal 米粉バターパン 牛乳 ひよこ豆のみそスープ 酢豚
[7日] 695kcal ごはん 牛乳 ポークカレー 福神漬 二色フルーツ	[8日] 636kcal ごはん (有機米) 牛乳 みそおでん ホッケ塩焼き 	[9日] 625kcal コッペパン 牛乳 あさりスープ チキンポテト ミニトマト② マーシャルビーンズ	[10日] 659kcal ごはん (有機米) 牛乳 高野豆腐の卵とじ 豆苗の中華和え 冷凍パイ 	[11日] 620kcal ミルクパン 牛乳 切干大根と芋のスープ 鶏肉のマリネソテー バナナ
[14日] 613kcal わかめごはん 牛乳 フィッシュボール吉野煮 厚焼き卵	[15日] 639kcal ごはん 牛乳 生揚げと豚肉の炒め煮 カレー風味あえ	[16日] 703kcal コッペパン 牛乳 じゃがいものポタージュ アジフライ 枝豆 メープルジャム	[17日] 624kcal ごはん 牛乳 鮭のごまみそ鍋 五目煮 グレープフルーツ	[18日] 520kcal 小ごはん 牛乳 肉うどん 豆腐焼売② バナナ
[21日] 敬老の日	[22日] 国民の休日	[23日] 秋分の日	[24日] 627kcal ごはん 牛乳 カレー (豆乳入り) 福神漬 お月見ゼリー	[25日] 571kcal 小ごはん 牛乳 サンラータンラーメン ビッグ肉団子 バナナ
[28日] 625kcal ごはん 牛乳 肉豆腐 小松菜のごま和え オレンジ	[29日] 680kcal ごはん 牛乳 韓国風みそ汁 さばの照り焼き	[30日] 645kcal 食パン 牛乳 洋風かき玉スープ ハムカツ ピピピチーズ② ミルメーク (ココア)	◆ 9月の給食について ◆ ・ 8日と10日は旭川産の有機米を予定しています。有機米は農業や化学肥料を使わない田んぼで育てたお米です。 ・ 24日は1日早いですが、お月見ゼリーを予定しています。お楽しみに！ 25日十五夜	

※ 2つ以上配食する献立には、献立名の後ろの〇の中に個数が書いてあります。

※ 日付の隣の数字は、中学年の1食あたりの目安エネルギー量です。



東旭川学校給食センター

“ポプラキッチン” Cコース