

給食だより9月



令和4年8月29日
旭川市立東五条小学校

		主 食	牛乳	主菜・副菜・その他	はし
1	木	ご は ん	牛乳	沢煮椀・ふきとこんにゃくの油炒め	
2	金	ソフトフランスパン	牛乳	ミネストローネ・林歹イ・コーンと枝豆のソテー・仔ゴジヤム	
5	月	むぎい 麦入りわかめごはん	牛乳	フィッシュボール吉野煮・厚焼き卵・オレンジ	
6	火	ご は ん	牛乳	肉豆腐・おひたし	
7	水	しやく 食 パ ン	牛乳	和風ブイヤベース・ハバーク・カテルソース・ブロッコリー	
8	木	ご は ん	牛乳	根菜のみそ汁・春雨のごま炒め・お月見ゼリー（梨味）	
9	金	しょう 小 ご は ん	牛乳	きざみきつねうどん・枝豆フリッター（2個）・バナナ	
12	月	むぎい 麦 ご は ん	牛乳	カレー・福神漬・フルーツポンチ	
13	火	ご は ん	牛乳	ちぎり団子汁・さばみそ煮・味付けのり	
14	水	こめこ 米粉バターパン	牛乳	五色スープ・チーズポテト・キウイ	
15	木	ご は ん	牛乳	豆腐の親子卵とじ・豆腐の中華あえ	
16	金	しょう 小 ご は ん	牛乳	ふるさとラーメン・イカリングフライ（2個）・バナナ	
20	火	ご は ん	牛乳	おでん・ホッケ塩焼き・オレンジ	
21	水	こめこ 米粉コッパン	牛乳	さつまいもと栗のソテー・ムッツリ・温野菜・パッパルス	
22	木	ご は ん	牛乳	どさんこ汁・切り干し大根の炒め煮・野菜ふりかけ	
26	月	むぎい 麦 ご は ん	牛乳	チキンカレー・福神漬・フルーツあわせ	
27	火	ご は ん	牛乳	生揚げと豚肉の炒め煮・かにシウマイ（2個）・グレープフルーツ	
28	水	ご は ん	牛乳	酢豚・おひたし	
29	木	ご は ん	牛乳	鶏ちゃんこ汁・いわしの梅煮	
30	金	ミルクパン	牛乳	ポークとポテの洋風煮込み・ほうれん草おムツ・ミニトマト（2個）	

※物資の都合により、献立の一部を変更することがあります。

☆9月10日は、十五夜です。給食では、8日（木）にお月見ゼリー（梨味）をつけます。

ち ざん ち しょう



地産地消について知ろう



地産地消は、「地域生産地域消費」を略した言葉で、地域で作られてものを食べるということです。

旭川では、60品目の野菜が作られています。作られた野菜は、旭山動物園の動物たちが描かれているパッケージに詰められ、スーパーなどに並んでいます。野菜の他にもお米も作っています。気をつけて見てみると身近なところに旭川で作られたものがたくさんあります。



給食で使用している地産地消の食材



豆腐・もやし・長ねぎ・パセリ・ミニトマト・ピーマン・チンゲン菜

お米は、ななつぼし 米粉パンは、きらら397



給食では、旭川産や旭川近郊の野菜を使用しています。

