令和８年度「学校給食週間」の実施について

令和８年度の学校給食週間のテーマ

「 しばたの心 いただきます 」

新発田市で採れた新鮮でおいしい地場産物を積極的に活用し、食材を工夫した献立を実施することで、子どもたちに新発田の良さを伝えます。

給食だよりや給食時の放送で紹介したり、生産者や調理員からいただいたメッセージを動画で伝えたり、盛りだくさんの内容で、楽しみながら学校給食の大切さを知る機会となります！

☆★☆　今年度の特別献立を紹介します　★☆★

献　　立	使用予定の地場産物（太字は注目食材）
ごはん、鶏肉のユーリンチー風、茎わかめのサラダ、やわ肌ねぎのうま塩スープ、ルレクチェコンポート、牛乳	**やわ肌ねぎ**、コシヒカリ、キャベツ、にんじん、とうふ
ごはん、根菜カレー、菅谷りんごのヨーグルトあえ、牛乳	**菅谷りんご**、コシヒカリ、だいこん、里芋、にんじん、ごぼう
ごはん、さばのあやめソースがけ、磯香あえ、さわにわん、牛乳	**コシヒカリ**、青大豆、キャベツ、ごぼう、にんじん
ごはん、新発田牛丼の具、たくあんあえ、白菜のみそ汁、牛乳	**新発田牛**、コシヒカリ、ごぼう、にんじん、白菜、やわ肌ねぎ、あやめみそ、新発田麩
【パンが主食の調理場】 背割りコッペパン、チリコンカン、キャベツとアーモンドのサラダ、冬野菜のポトフ、牛乳	**だいこん**、やわ肌ねぎ、キャベツ、にんじん
【麺が主食の調理場】 ゆでうどん、ちくわの磯辺揚げ、地場産だいこんのツナマヨサラダ、和風かけ汁、牛乳	**だいこん**、キャベツ、にんじん

＊新発田牛（牛肉）、やわ肌ねぎ（長ねぎ）、あやめみそ（みそ）はブランド名です。

＊主食の都合上、パンか麺のどちらかの実施となります。

＊食材の配送状況や気候等の都合により使用予定の食材が変更になることがあります。