

令和7年度「給食週間」の実施について

令和7年度の学校給食週間のテーマ

「～地場産物いっぱい～ 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、生産者や調理員さん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）
オーガニック米ごはん、さばカレー照り焼き、くきわかめのきんぴら、ぽかぽか汁、牛乳	<u>オーガニック米</u> 、だいこん、さといも、白菜、にんじん、酒粕、とうふ、あやめみそ、やわ肌ねぎ
ごはん、ハンバーグ塩麹ソース、かつのりサラダ、芋煮汁、牛乳	<u>さといも</u> 、だいこん、にんじん、やわ肌ねぎ、米
冬野菜カレーライス（ごはん）、菅谷りんごのヨーグルトあえ、牛乳	<u>菅谷りんご</u> 、だいこん、にんじん、さといも、米
ごはん、厚焼き卵、きりざい、新発田牛のすき焼き煮、牛乳	<u>新発田牛</u> 、やわ肌ねぎ、はくさい、にんじん、とうふ、米
【パンが主食の調理場】 黒糖背割りコッペパン、チーズオムレツ、フルーツ豆乳クリーム、長ねぎミネストローネ、牛乳	<u>やわ肌ねぎ</u> 、だいこん、にんじん、青大豆
【麺が主食の調理場】 ゆで中華めん、春巻き、中華サラダ、ねぎねぎラーメンスープ、牛乳	<u>やわ肌ねぎ</u> 、オータムポエム、にんじん、キャベツ

*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。

*調理場により、使用する地場産物が異なる場合があります。

*主食の都合上、パンか麺のどちらかの実施となります。