令和４年度　学校給食週間の実施について

令和４年度の学校給食週間のテーマ

「 ～地場産物がいっぱい～ しばたの心いただきます 」

地場産物を使用した給食を提供することで、自分の生まれ育った土地に愛着や誇りをもてるよう、このようなテーマとしました。

地場産物たっぷりの特別献立を食べて新発田を代表する地場産物を知り、生産者のメッセージ動画を視聴することで生産者の思いを知る、とても良い機会となりました。

＜ 地場産物たっぷりの特別献立 ＞

献立例		地場産物 （太字は注目食材です！）
1	ごはん、揚げ魚のねぎ塩レモンソース、 花野菜のごましょうゆあえ、焼きねぎの豚汁、 牛乳	**長ねぎ**、コシヒカリ、キャベツ、 ごぼう、だいこん、とうふ、酒粕、 あやめみそ
2	ごはん、車麩のカレーがらめ、 オータムポエムのごまみそあえ、沢煮わん、 牛乳、菅谷りんごソースの豆乳プリン	**菅谷りんご**、コシヒカリ、 オータムポエム、あやめみそ、 ごぼう、えのきたけ、だいこん
3	パイオニアポーク丼（ごはん）、 越後姫のヨーグルトあえ、牛乳、昆布大豆	**越後姫**、コシヒカリ、 パイオニアポーク、長ねぎ、 キャベツ、オータムポエム
4	麦ごはん、新発田牛のハヤシソース、 小松菜と大豆のサラダ、牛乳、ゼリー	**新発田牛**、コシヒカリ
5	甘納豆パン、鶏肉のりんごソースかけ、 オータムポエムのしょうゆフレンチ、 新発田野菜のうまみシチュー、牛乳	**オータムポエム**、えのきたけ、 はくさい、酒粕、あやめみそ
6	肉みそ混ぜめん（米粉めん、肉みそソース）、 オータムポエムのナムル、牛乳、くだもの	**オータムポエム**、長ねぎ

※調理場により、実施日や献立内容、使用地場産物等が変更となる場合があります。