

令和6年度「給食週間」の実施について

令和6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、ゆるキャラによる地場産物のPRもありました！

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ことができる、良い機会となりました。

♪ 特別献立を紹介します ♪

献立	使用予定の地場産物 (太字は注目食材です！)
ごはん、ぶりたれカツ、たくあん和え、小煮物、給食週間オリジナルのり、牛乳	里芋 、コシヒカリ、キャベツ、ごぼう
ごはん、ねぎそばろ丼の具、ツナマヨ和え、冬のあったかみそ汁、越後姫の飲むヨーグルト	長ねぎ 、コシヒカリ、青大豆、キャベツ、だいこん、白菜、厚揚げ
ごはん、揚げ鶏の菅谷りんごソースかけ、地場産大豆のサラダ、さわにわん、牛乳	菅谷りんご 、コシヒカリ、青大豆、キャベツ、ごぼう、じゃがいも
ごはん、たまご焼き、きりざい、新発田牛のすき焼き風煮、牛乳、ルレクチェゼリー	新発田牛 、コシヒカリ、えのきたけ、白菜、長ねぎ、新発田麩、焼き豆腐
【麺が主食の学校】 米粉めん、さつまいもと青大豆の揚げがらめ、カレー南蛮汁、オータムポエムの磯香和え、牛乳	オータムポエム 、白菜、さつまいも、青大豆、長ねぎ
【パンが主食の学校】 横割りパン、ハンバーグケチャップソース、大豆とアーモンドのサラダ、白菜とオータムポエムの豆乳クリームスープ、牛乳	オータムポエム 、キャベツ、さつまいも、白菜

*新発田牛（牛肉）はブランド名です。

*調理場により若干内容が変わります。

*主食の都合上、パンか麺のどちらかの実施となります。