

給食だより

令和7年6月号 豊溪中学校

じめじめとした梅雨の季節になってきました。暑さと湿気で、食欲も減退する季節ではないでしょうか。また、食中毒の発生しやすい季節でもあります。給食室でも、より一層、衛生面を強化し、安全な給食を提供していきたいと思います。

毎年6月は「食育月間」・毎月19日は「食育の日」



平成17年に制定された「食育基本法」では、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきものと位置付ける」としています。生涯にわたって心身ともに健康で豊かな人間性を育むために、子どものころから、さまざまな「食」に関する経験を積んでいくことが大切です。

4日(水) 練馬産キャベツの日

毎年恒例になっている練馬産のキャベツを使った献立を実施します。豊溪中学校では、『ねり丸キャベツのポトフ』『キャベキ』に使用します。地元でとれた新鮮な野菜を味わいましょう。

6日(金)運動会応援献立

勝つにかけて『ソースかつ丼』を提供します。しっかり食べて当日も頑張ってください！

10日(火)入梅の日

梅雨入りの日をあらわした日「入梅」といいます。この日入梅ということで給食は「いわしの梅干煮」です。じめじめした転校ですが梅干煮でさっぱりしてください。

19日(木)食育の日献立～世界の料理～

タイ料理の「ナシゴレン」と「ソトアヤム」です。暑い国の料理を暑い時期に食べてみてください。香辛料の効いた料理で厚さを乗り切りましょう。タイの料理を楽しんでください。

給食の食材の産地 (5月分)

米・国産 もち米・国産 米粒麦・国産 小麦粉・国産 コーン・アメリカ 豆乳・カナダ わかめ・三陸沖 ツナ・西太平洋(加工地 静岡) 大豆・北海道 ちくわ・インド・タイ きび・北海道・秋田・長崎・岩手 卵・栃木・埼玉 冷凍グリーンピース・ハンガリー青のり・愛知 マーガリン・埼玉 切干大根・宮崎 ごま・パラグアイ 小松菜・埼玉 人参・徳島 もやし・栃木 にんにく・青森 生姜・高知県 青梗菜・静岡
ねぎ・千葉・茨城 白菜・茨城 たけのこ・九州 キャベツ・愛知・神奈川 ピーマン・茨城 赤ピーマン・宮崎
玉ねぎ・佐賀・兵庫 パセリ・千葉 きゅうり・埼玉 グリンピース・鹿児島 れんこん・茨城 しめじ・長野
そら豆・茨城 ごぼう・青森 大根・練馬区 ほうれん草・群馬 里芋・宮崎 じゃがいも・鹿児島
えのきたけ・長野 豚肉・青森 豚骨・茨城 鶏ガラ・長野 鶏肉・岩手 ししゃも・ノルウェー・アイスランド
さば・ノルウェー すけとうだら・アラスカ オレンジ・愛媛 パセリ・千葉
春雨・タイ

・6月生乳産地予定

(東京都、群馬県、岩手県、青森県、秋田県、宮城県、北海道、山梨県)

