

令和8年度

7・8月 こん立表 笠松町学校給食センター

梅雨が明けると、いよいよ本格的な夏がやってきます。今月の給食は、ビタミンやミネラル、水分が豊富な夏野菜が盛りだくさんです。夏野菜をしっかり食べて、バランスのよい食事を心がけ、元気に夏を過ごしましょう。

<p>6日(月) 小598・中742kcal</p> <p>チンジャオロース えびしゅうまい ゆかりふりかけ ワンタンとチンゲン菜のスープ むぎごはん</p>	<p>7日(火) 小686・中810kcal</p> <p>七タゼリー あじの南ばんづけ 十六ささげのごまあえ 夏野菜のみそ汁 むぎごはん</p>	<p>7/1日(水) 小652・中742kcal</p> <p>青のりポテト トッピング 野さい ジャージャーめんの具 中華めん</p>	<p>2日(木) 小609・中706kcal</p> <p>あゆのからあげ はんげもち たこと枝豆のごはん 夏のけんちん汁</p>	<p>3日(金) 小687・中850kcal</p> <p>ひだほうれん草のサラダ(ド) ラフランスジャム とり肉の プロヴァンスふう パンキンポタージュ 食パン</p>
<p>13日(月) 小748・中894kcal</p> <p>ゆでとうもろこし ガバオライス 海の香スープ むぎごはん</p>	<p>14日(火) 小684・中785kcal</p> <p>なすとかぼちゃのみそチーズ焼き レモンカスタードタルト とうもろこしごはん 沢煮わん</p>	<p>8日(水) 小566・中704kcal</p> <p>キャバツのカレーソテー フランフルト 小型コッパン</p>	<p>9日(木) 小666・中821kcal</p> <p>はちみつレモンソーダゼリー かぼちゃの カレーグラタン 夏野菜の ミネストローネ 黒パン</p>	<p>10日(金) 小570・中694kcal</p> <p>三色さけそぼろごはんの具 揚げなすの にびたし 冬がんと むぎごはん</p>
<p>13日(月) 小748・中894kcal</p> <p>ゆでとうもろこし ガバオライス 海の香スープ むぎごはん</p>	<p>14日(火) 小684・中785kcal</p> <p>なすとかぼちゃのみそチーズ焼き レモンカスタードタルト とうもろこしごはん 沢煮わん</p>	<p>15日(水) 小647・中809kcal</p> <p>ひじきと厚揚げの煮物 すいか 夏野菜の かきあげ 親子うどんの汁 うどん</p>	<p>16日(木) 小593・中735kcal</p> <p>フルーツヨーグルトゼリー 枝豆の しおゆで キーマカレー ナン</p>	<p>17日(金) 小607・中734kcal</p> <p>いわしのかば焼き風 味付けのり ほうれん草 ともやしのおひたし さつま汁 むぎごはん</p>
<p>31日(月) 小645・中778kcal</p> <p>鶏肉となすの黒酢ソース ポテト サラダ(マ) トマトととうふのスープ むぎごはん</p>	<p>8/25日(火) 小654・中788kcal</p> <p>カラフルサラダ(ド) チョコタフィ 夏野菜カレー ナン</p>	<p>26日(水) 小688・中884kcal</p> <p>キャバツのゆかりあえ 大学芋 肉みそソース ソフトスパゲッティ</p>	<p>27日(木) 小693・中843kcal</p> <p>アイスクリーム 海辺のサラダ(ド) ピザトースト かぼちゃのクリームスープ 小型コーパン</p>	<p>28日(金) 小651・中783kcal</p> <p>さけのマスタードマヨネーズ焼き かぼちゃのそぼろに 冬瓜のみそ汁 わかめごはん</p>

おはなし給食

8月27日(木)
「のらねこぐんだん」
シリーズ

～岐阜(ぎふ)の恵みを味わい"地産地消"～

岐阜県は、南のひらけた平野から、北の自然豊かな高い山まで、地域によって景色や気候がまったく違います。この豊かな地形と気候の変化を活かして、バリエーション豊かな農産物が作られていることが岐阜県の農業の大きな特徴です。

岐阜(ぎふ)・西濃(せいのう)地域〈平野部〉

…種やかな気候と広大な平野を生かして

- ・枝豆・ほうれん草・大根・にんじん・トマト
- ・なす・きゅうり・いちご・富有柿・あゆなど

中濃(ちゅうのう)・東濃(とうのう)地域〈山間部〉

…すずしい気候や山の斜面を生かして

- ・夏秋トマトや夏だいこん
- ・くりなど

飛騨(ひだ)地域〈高冷地〉

…夏のすずしい気候を生かして

- ・夏秋トマト・ほうれん草
- ・飛騨牛など

7・8月の岐阜県農産物

- ・枝豆
- ・あゆ
- ・きゅうり
- ・なす