

令和8年度

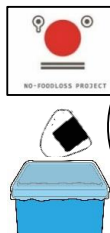
10月 こん立表

笠松町学校給食センター

朝夕の空気に秋らしさを感じる季節になりました。今月の給食には、さつまいもや里芋、きのこ類、さば、りんご、柿など、秋の味覚がたくさん登場します。旬の食材は栄養が豊富で、身近な地域の食材を味わうことは地産地消にもつながります。実りの秋に感謝しながら、おいしくいただきましょう。

16日(金) 熊本応援給食「熊本の郷土料理で、熊本県を応援しよう！」

おいしく食べて、未来を守ろう！ 食品ロスについて考えよう



1人1日おにぎり
約1個分(102g)
の食べ物を
捨てているよ！
(環境省 R6データ)

一人ひとりの行動が大きな削減につながります。身近なところから始めてみましょう。

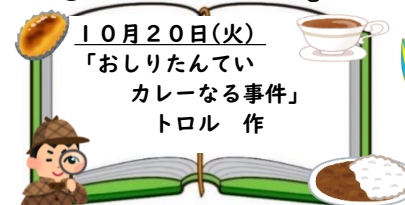
期限表示を正しく理解する

必要な分だけ、手前どりで買う

野菜の廃棄を少なく調理する

作りすぎず、残さず食べる

おはなし給食



10月の岐阜県農産物

飛騨牛
・柿・なす
・美濃ヘルシー
ポーク

12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
 スポーツの日	始業式	小698・中903kcal ブロッコリーサラダ(マ) かわはぎの 天ぷら ソフトスパゲッティ 肉みそソース	小766・中949kcal ほうれん草とまいたけのソテー 栗むしパン ミートボールの クリームに 黒パン	小704・中848kcal 終業式
小606・中735kcal 美濃ヘルシートンテキ ほうれん草 なすと ともやしのごまあえ なめこのぎふみそ汁 むぎごはん	小697・中847kcal ミニスイートポテト 巨峰&マスカット たんていサラダ(ド) なるビーフカレー むぎごはん	小729・中882kcal チンゲン菜の中華サラダ(ド) エビチリソース どんこつラーメンの汁 中華めん	小682・中815kcal 秋色フルーツポンチ サケとほうれん草 のキッシュ りんご&マーガリン 食パン	小688・中824kcal さばのしお焼き 秋野菜 のにもの つき見だんご とん汁 むぎごはん
小605・中730kcal ハロウィンゼリー ビビンバの具 チンゲン菜のナムル わかめスープ むぎごはん	小607・中725kcal いわしの竜田揚げ 柿 きのこと汁 ぎんぎつねごはん	小733・中919kcal りんご 飛騨牛肉うどんの具 (トッピング) 肉うどんの汁 うどん	小645・中805kcal 海藻サラダ(ド) ささみの トマトチーズやき かぼちゃの クリームスープ パインパン	小582・中689kcal れんこんチップス 白菜と 水な の塩昆布あえ みそにおでん なめし