

8月のよていいこんだて



給食費口座振替日：8月25日（月）

令和7年度 斜里町学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
18 679 / 820 kcal ソフトフランスパン わかめスープ ★ ヤンニョムチキン 豆サラダ	19 625 / 723 kcal ごはん 白菜の味噌汁 ★ ほっけの塩焼き 大根のおかか煮	20 580 / 739 kcal コッペパン ★ 野菜スープ 鶏肉のバジルソテー ゆでとうもろこし	21 655 / 810 kcal 持参おにぎり ★ 焼きそば ★ 肉団子のスープ	22 724 / 851 kcal ごはん ★ 夏野菜カレー ぶどうゼリー和え
牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 大豆 ツナ	牛乳 油揚げ ほっけ 鶏肉 さば節	牛乳 豚肉 鶏肉	牛乳 豚肉 鶏肉	牛乳 豚肉 生クリーム
ソフトフランスパン ごま でんぶん 三温糖 油	ごはん 油 こんにやく 三温糖 でんぶん	コッペパン オリーブ油 ペンネ	焼きそば 油 春雨 でんぶん	ごはん じゃがいも 油 三温糖 ぶどうゼリー
ながねぎ しいたけ たまねぎ しょうが きゅうり コーン	はくさい にんじん だいこん いんげん	きやべつ にんじん たまねぎ しょうが しめじ とうもろこし	きやべつ たまねぎ にんじん ピーマン しょうが はくさい	たまねぎ にんじん ブッキーニ ナス ピーマン しょうが パイン みかん 黄桃
25 612 / 745 kcal ★ 斜里産春よ恋ソフトフランスパン ★ クラムチャウダー 鶏のから揚げ ★ 白菜とツナのサラダ	26 648 / 704 kcal ごはん ★ かみなり汁 さばのみそ煮 ★ きゅうりのうまみ昆布漬け	27 577 / 760 kcal バターロールパン ★ トマトスープ かぼちゃコロッケ ★ キャベツと豚肉のカレーソテー	28 683 / 824 kcal 持参おにぎり ★ ひき肉うどん ★ 夏野菜鶏じゃが	29 604 / 708 kcal ごはん ★ 豚キムチ丼 なめこの味噌汁 枝豆じゃこボール
牛乳 あさり 生クリーム ベーコン 鶏肉 ツナ	牛乳 豆腐 さば 昆布	牛乳 ベーコン 豚肉	牛乳 豚肉 鶏肉	牛乳 豆腐 豚肉 枝豆じゃこボール
ソフトフランスパン じゃがいも 小麦粉 バター 油 三温糖 オリーブ油	ごはん ごま油 ごま	バターロール マカロニ オリーブ油 油 三温糖	うどん 油 じゃがいも 三温糖	ごはん ごま油 でんぶん
にんじん たまねぎ はくさい しめじ	だいこん にんじん ごぼう ながねぎ きゅうり	にんじん たまねぎ 枝豆 トマト かぼちゃ きやべつ	たまねぎ にんじん ながねぎ しょうが しいたけ ブッキーニ	なめこ ながねぎ はくさい にら 白菜キムチ
しょうがっこうちゅうがくねゅうがくせい 小学校中学年/中学生 エネルギー 639kcal / 768kcal たんぱく質 26.5g / 31.4g 脂質 21g / 24.5g	★印はがついている料理には 斜里産食材が使われています。 「太字」は新メニューです♪	※牛乳は毎日つきます。 ※箸は清潔なものを持参してください。 マークの日はスプーンが出ます。 ※食材の調達状況によって使用食材・献立を変更することがあります。ご了承ください。 ※連続して5日以上給食を喫食しない場合は給食費を減免することができます。 該当日の2日前までに各学校へお申し出ください。		
主につくる	主に動かす			
体の調子を整える				

JAしれとこ斜里様より「にんじん」をいただきます！！

今年度もJAしれとこ斜里様より、斜里産の野菜を無償で提供していただくことになりました。

今月は、にんじんを300kg提供していただきます。9月以降には、玉ねぎやじゃがいもをいただける予定です。毎日の給食に活用します。感謝して食べましょう！

「野菜を食べよう！」 ～8月31日は野菜の日～

8(や)3(さ)1(い)のごろ合わせから、野菜についてもっと知って食べてほしいという思いから、野菜の日が作られました。野菜には、ビタミン、ミネラル、食物せんいなどがたくさん入っていて、体の調子を整えてくれます。旬の野菜をたくさん食べて、暑い夏をのりきろう！



農家さんより「じゃがいも」をいただきます！！



今月から、町内の農家さんより「じゃがいも」を無償でいただけることになりました。

じゃがいもは、無農薬の「きたあかり」と「とうや」の2種類の品種です。長い間耕作放棄地として使わ

れていなかった土地を活用し、クローバーやそばなどを緑肥として周りに植えて作る、「環境再生農業」

という農法で育てた安全安心のじゃがいもです。その農法により、土壌の

改善や生物多様性を守ることにもつながるそうです。



(生産者の高さんから、子供たちへメッセージをいただきました)

ぼくたちも斜里町で生まれ育ち、つい6年前まではみなさんと同じように給食を食べていました。

そんなぼくたちが、いま学校給食で自分たちの野菜を届けられることに、大きな喜びと想いを感じています。

みなさんの未来はとても明るく、日本の宝です。

斜里町が、北海道が、そして皆さん一人ひとりが、日本を元気にする力をもっています。

毎日が、健康で楽しく、幸せな時間になりますように。

ぼくたち大人も、全力で応援させてください！

明るい未来を作ってくれて、ありがとう！



生産者の高涼雅さん、圭吾さん

夏野菜を食べよう！

夏野菜には、夏に必要な水分やビタミン、ミネラルがたっぷりと含まれていて、暑さで弱る胃

を刺激し、消化を助け、のぼせを冷ます効果があります。



とうきび



レタス



きゅうり



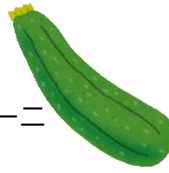
トマト



スイカ



ピーマン



ズッキーニ



なすび

今月の使用予定食材※天候や配送状況により変更になることがあります。

斜里産	道内産	国内産	外国産
豚肉・でんぷん 小麦粉・ほっけ にんじん じゃがいも	油揚げ・長ねぎ・椎茸・玉ねぎ・鶏肉・大豆 コーン・白菜・こんにゃく・大根・いんげん きゃべつ・しめじ・ペンネ・とうもろこし きゅうり・ズッキーニ・ベーコン・ごぼう 枝豆・なめこ・豆腐・にら・ピーマン	なす・生姜 みかん缶・桃缶 さば	韓国：わかめ インドネシア：パイン缶 中国：あさり・春雨