

7・8月 こんだてひょう



令和8年度 葛尾村学校給食センター

7月				
月	火	水	木	金
7・8月のめあて ～暑さに負けない食事をしよう～ たんぱく質、ビタミンB1を豊富に含む 主菜(豚肉・レバー・大豆製品・うなぎ・魚料理)をしっかり食べましょう	献立表で、配膳の位置、 毎日の給食のめあてを 確認しましょう。	1日 今月のめあてを確認しよう 手作りももゼリー じゃじゃめん しおナムル	2日 朝食モデル献立 ひじきに さわらさらさあげ ごはん ごもくじる	3日 朝食モデル献立 ジンジャーサラダ 手作りてりやきチキン ドッグパン チリトマトに
6日 いんげんの栄養を知ろう いんげんのみそマヨ あえ さんまのこうみに むぎごはん とうにゅういりみそしる	7日 行事食を味わおう フルーツポンチ スパイスポテト & パンプキン たなばたぶたしゃぶうどん	8日 手作りを味わおう 手作りムース ビビンパどん トック入りスープ	9日 交互食べをしよう あげえび シューマイ チンジャオロースー むぎごはん みそワタンスープ	10日 旬の果物を味わおう 手作りブルーベリージャム & バター シーザーサラダ くるパン 手作りクリームチャウダー
13日 ピーマン料理を味わおう きりぼしだいこんのいためもの 手作りピーマンのにくづめフライ ごはん なんばんじる	14日 葛LOVEランチ すいか わふうサラダ スパイスベジタブルカレー	15日 葛LOVEランチ 手作りしももちクレープ バンバンジーサラダ タンメン	16日 はしの日 ぶしマヨ あえ かつおのバーベキューソースあえ むぎごはん なまあげのみそしる	17日 食品ロス削減デー セレクトデザート めだまやき ガパオライス ちんげんさいのスープ
8月				
火	水	木	金	月
25日 葛LOVEランチ 手作りみかんソーダゼリー きゅうりのセサミピクルス なつやすみドライカレー	26日 よくかんで食べよう ヨーグルト 自家製ひやしちゅうか いろどりサラダ	27日 はしの日 ごもくめ にしんのかばやき むぎごはん どんこじる	28日 手作りを味わおう ナムル 手作りはるまき むぎごはん マーボー豆腐	31日 朝食モデル献立 チャプチェ とりにくのやくみソースかけ むぎごはん たまごスープ

◎ 給食材料については、安全性の確認されたものを使用しています。材料の都合により、献立内容を変更することがありますのでご了承下さい。

◎ ♥の食材は葛尾村産、☆の食材は福島県産を使用予定です。