

月	火	水	木	金
具だくさんみそ汁  季節のおすすめ  かみかみ献立  郷土食 	1 牛乳 ごはん  はるさめすまし 厚揚げの肉みそかけ きゅうりのピリ辛漬け	2 牛乳 ごはん けんちん汁 カゴカマスの梅西京焼き アスパラサラダ 	3 牛乳 小4欠 黒砂糖パン コンソメスープ チーズ入りオムレツ ポテトサラダ	4 牛乳 七夕献立 ごはん 七夕汁 マンダイの新玉ねぎソース 星のチーズサラダ キラキラもち(みかん入り)
7 牛乳 ごはん 沢煮椀 赤魚の塩こうじ焼き 寒天サラダ のりのつくだに	8 牛乳 環境にやさしい給食の日 ごはん 環境にやさしい野菜の具だくさんみそ汁 豚肉とたけのこのスタミナ炒め キャベツのごまあえ  	9 牛乳 まつもとの日① ごはん もずくと豆腐のみそ汁 親子煮 塩丸いかの酢の物 	10 牛乳 ミニコッパン コーンスープ なすミートペンネ メロン 	11 牛乳 ごはん レタスとトマトと卵のスープ いわしフライ  のり酢あえ 
14 牛乳 ごはん 四川スープ 凍り豆腐と鶏肉の甘辛がらめ カリポリサラダ 	15 牛乳 ごはん 中華丼の具(カ・E・I 入り) 蒸し餃子 (小学生2個 中学生3個) フルーツ杏仁(乳入り)	16 牛乳 中2欠 ごはん じゃがいものみそ汁 メヒカリ(小魚)のマリネ 大根のおかかあえ 	17 牛乳 中2欠 食パン  ジュリエンヌスープ チリコンカン  波田のとうもろこし あんずジャム	18 牛乳 まつもとの日② ナン  キーマカレー まめまめサラダ 波田のすいか 
	22 牛乳 中学校のみ ごはん こんにゃくラーメンスープ ボールしゅうまい 茎わかめのサラダ 水まんじゅう	7月の献立紹介 旬の食材:すいか、とうもろこし、レタス、きゅうり、なす 4日:七夕献立 8日:環境にやさしい給食の日 地場産物の低農薬・無農薬野菜や米を取り入れた給食です。 9日:塩丸いかは長野県の郷土食です。 17日:当日の朝収穫した波田のとうもろこしを、1年生に皮むきしてもらって調理します。 18日:地場産物のすいかです。		

都合により献立を変更する場合があります。

食育だより

7月8日は「環境にやさしい給食の日」です。

無農薬・低農薬の農産物で作る給食が出ます。地元の食材を味わったり、この日の給食についての動画を見たりすることで、地域や環境について考えます。

<献立>
 環境にやさしいごはん
 牛乳
 環境にやさしい野菜の具だくさんみそ汁
 豚肉とたけのこのスタミナ炒め
 キャベツのごまあえ

この日の給食の長野県産食材の使用率は

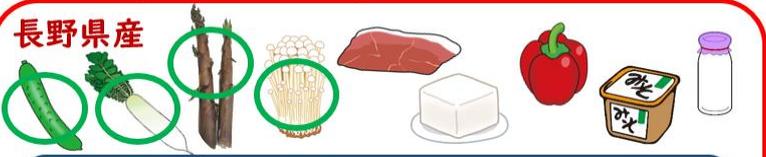
71%です

松本市では「ゼロカーボン」への取り組みを推進しています。環境にやさしい農産物の使用や地産地消は、その取り組みの一つです。詳しくは→

使っている食品



長野県産



松本地域産



「きゅうしよくゆうびん」はコチラ

ゼロカーボンって何?のチラシはコチラ

 環境にやさしい農産物