

学校給食の献立表（令和4年10月）

①各学校調理業務方式(自校式)小学校

○提供日：10月12日(水)

○献立：

主食：揚げパン

主菜：チリビーンズ

副菜：ブロッコリーのマリネ

飲料：牛乳



学校給食の献立
(市 HP 二次元コード)

②各学校調理業務方式(自校式)中学校

○提供日：10月13日(木)

○献立：

主食：きなこ揚げパン

主菜：ポトフ

副菜：花野菜サラダ

飲料：牛乳

③学校給食センター調理業務方式(センター式)小中学校・幼稚園

○提供日：10月28日(金)

○献立：

主食：ミルクパン

主菜：チリビーンズ

副菜：ブロッコリーのマリネ

汁物：野菜スープ

飲料：牛乳

※ [] は、SDGs(食品ロス削減)の考え方に沿ったもの

- ・チリビーンズ(主菜)は、豚こま肉(動物性肉)の中に、環境への影響が少ないと言われる大豆ミート(植物性肉)を混ぜて使用。さらに、人参は皮を剥かずに調理。
- ・ブロッコリーのマリネ(副菜)と花野菜サラダ(副菜)は、茎まで食べることでゴミを削減。さらに、手作りマリネ液/手作りドレッシングで、市販品不使用のためゴミ削減と環境に配慮。
- ・野菜スープ(汁物)は、使用する人参と大根の皮を剥かないで提供。
- ・揚げパン(主食)は、給食の発注方法に起因するもの(個包装不使用で、ゴミ削減と環境に配慮のため)