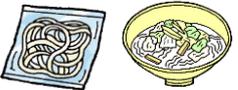
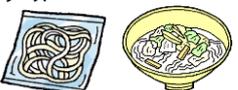


# 6月よていこんだて

泉崎村学校給食センター

(教室用)

2	3	4	5	6
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>うのはないため ぶりの てりやき</p>  <p>ごはん ためきじる</p>	<p>かみかみカラダ ごぼう ハンバーグ</p>  <p>ごはん ごじる</p>	<p>オレンジ ジャーマン スライスチーズ ポテト</p>  <p>しょくパン マカロニ スープ</p>	<p>きりぼしだいこんの いために とりにくの からあげ</p>  <p>ごはん わかめのみ そしる</p>	<p>キャベツの ちゅうかあえ パオズ</p>  <p>ちゅうか ソフトめん サンマーマン スープ</p>
9	10	11	12	13
<p>パンパンジー サラダ つくね</p>  <p>ごはん キムチと もやしのスープ</p>	<p>うめふうみ サラダ いわしの なんぼんづけ</p>  <p>ごはん はちはいじる</p>	<p>ブロッコリー サラダ ハンバーグ・ ソース</p>  <p>きれめいり まるパン アスパラガスの クリームに</p>	<p>オレンジ とりにくの ずぶたふう</p>  <p>ごはん ワンタン スープ</p>	<p>もやしの ラーゆあえ ぶたにくの しょうがやき</p>  <p>ごはん さやえんどうの みそしる</p>
16	17	18	19	20
<p>オレンジ あげぎょうざ</p>  <p>ツナごはん とんじる</p>	<p>わかめと もやしのカラダ とりにくの てりやき</p>  <p>ごはん なめこの みそしる</p>	<p>アスパラガスの サラダ ハムカツ ソース</p>  <p>きれめいり まるパン やさいスープ</p>	<p>和食の日献立 ひじきの いために さばの ごまみそやき</p>  <p>ごはん じゃがいもの みそしる</p>	<p>かにふうみ サラダ たこやき ソース</p>  <p>ソフトめん きつねうどん かけじる</p>
23	24	25	26	27
<p>チャブチエ なつとう</p>  <p>ごはん じゃがいもの ちくぜんに</p>	<p>さいいんげんの ごまあえ あじフライ ソース</p>  <p>ごはん かきたまじる</p>	<p>オレンジ スパゲッティ・ チポリタン</p>  <p>きれめいり コッパン とうにゅう スープ</p>	<p>あおなの にびたし チキンなんぼん</p>  <p>ごはん なすの みそしる</p>	<p>メロン かいそうサラダ</p>  <p>はとむぎ ごはん ポークカレー</p>

## あと一口！食べて減らそう食品ロス

食品ロスとは、食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。家庭から出る食品ロスには、食べ残しのほかに、皮のむきすぎなどがあります。食べられる部分まで取り除きすぎないようにしましょう。

また、食品ロスを減らすためには、一人ひとりの心がけが大切です。残さずに食べることも食品ロスの削減につながります。4月の給食では、およそ100kgのごはんが食べられずに捨てられてしまいましたが、一人1回分にする約16g（スプーン1杯）ほどです。6月は環境月間です。限りある資源を大切にするとともに、環境のために自分ができることを考えてみましょう。



※ 諸般の事情により、献立や使用食材が変更になることがあります。ご了承ください。