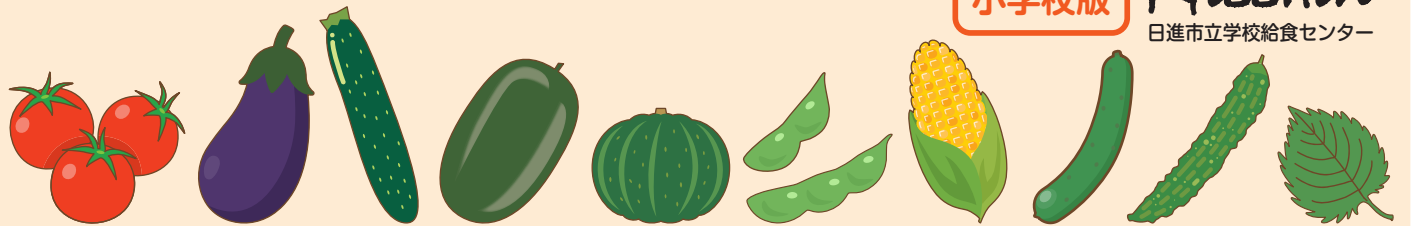


おいしい給食にっしん

7月



小学校版

Nisshin
日進市立学校給食センター

旬の食べもの

トマト(ミニトマト)

ナス

ズッキーニ

とうがん

カボチャ

枝豆

トウモロコシ

きゅうり

ゴーヤ

青じそ

月

火

水

木

金

●サステナブルフード(15日)

サステナブルフードって、何でしょう？

答えは、地球や社会にやさしい食品のことです。

15日の「SDGsソースカツ」は、サステナブルフードです。

この日のカツは、肉ではなく、おからとこんにゃく粉からできています。おからは、豆腐や豆乳を作るときに生じる大豆の「しぼりかす」です。捨てるのではなく、まだ使えるものを食べられるようにすることで、食品ロスを減らすことができます。食べてみて、お肉で作ったカツとの違いを味わってください。

●ニッシー給食(17日)

17日は、年に1回のナンと夏野菜のキーマカレーをメインにした給食です。いつもと違う献立を楽しんでください。

●100年フード「もずく入りかき揚げ」(3日)

3日は、「沖縄」をテーマにした給食です。沖縄で食べられているおかずばかりを用意しました。沖縄に行った気分になって、味わってください。

●地元の旬野菜

トマト、とうがん、きゅうり、なすなど新鮮でおいしい旬野菜を使った献立を楽しみにしてください。

●今月の応募献立(11日)

「カラフルひじきサラダ(内田遥香さん(梨の木小3年))」です。お楽しみに！



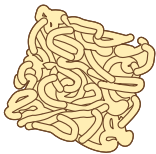
月曜日は人気メニューの日!

7日 セタそうめん汁、星型ハンバーグのおろしソースかけ

14日 キムタクごはん、八宝湯

めんの日!

2日 担々麺(中華めん)



毎日が人気・おすすめメニュー

1日 肉じゃが

4日 えびだんご汁、鶏肉の照り焼き

8日 つくね汁

9日 沢煮わん

10日 中華とうふ汁

11日 フランクフルト、夏野菜のミネストローネ

16日 ピリ辛豚汁

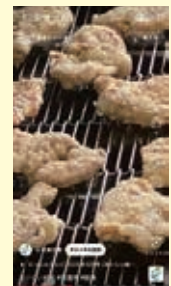


「にっしんのおいしい給食ができるまで」の動画(5分)が完成しました。

ご覧ください。



ショート動画(3本)は、こちらから!



1日

2日

3日

100年フード

4日



7日

セタの日

8日

9日

10日

11日

応募献立



14日

15日

サステナブルフード

16日

17日

食育の日
ニッシー給食の日

