

2025年7月1日(火)

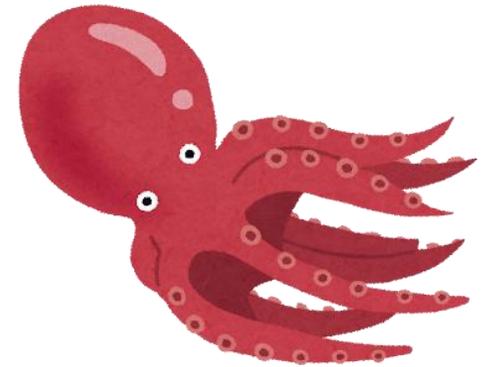
★発芽玄米ごはん

★厚揚げのみそチーズ焼き

★たこの酢の物

★けんちん汁

★牛乳



半夏生献立

半夏生にちなんで、たこを使った給食です



2025年7月2日(水)

★ごはん

★ピーマンの肉詰め

★切り干し大根の炒め煮

★ふのみそ汁

★牛乳



2025年7月3日(木)

- ★ピザトースト
- ★野菜のマリネ
- ★洋風たまごスープ
- ★おかしな目玉焼き
- ★牛乳

給食試食会

1年生の保護者を対象に、試食会を実施しました



2025年7月4日(金)

- ★ちらし寿司
- ★いかの西京焼き
- ★七夕汁
- ★すいか
- ★牛乳



七夕献立

いかを短冊に見立て、
星型の食材とそうめん
を使って七夕汁をつくり
ました



2025年7月7日(月)

- ★ごはん
- ★だし巻きたまご
- ★茎わかめのきんぴら
- ★五目汁
- ★カリカリ小魚
- ★牛乳



2025年7月8日(火)

- ★ごはん
- ★ミートローフ
- ★スパゲッティのカレーソテー
- ★夏野菜のスープ
- ★牛乳

5・6年生
テーブルマナー学習

オーストラリア研修にお
け、ナイフとフォークの使
い方を学びました





献立内容は同じですが、5・6年生はオーストラリア研修におけ、ナイフ・フォーク・スプーンを使って給食を食べました。使い方に慣れず、いつもより食事に時間がかかっていましたが、残さず食べていました。

2025年7月9日(水)

- ★発芽玄米ごはん
- ★さばの文化干し
- ★納豆和え
- ★根菜のみそ汁
- ★牛乳



2025年7月10日(木)

★食パン

★ウインナーとじゃがいものソテー

★ミニトマト

★ビーフンスープ

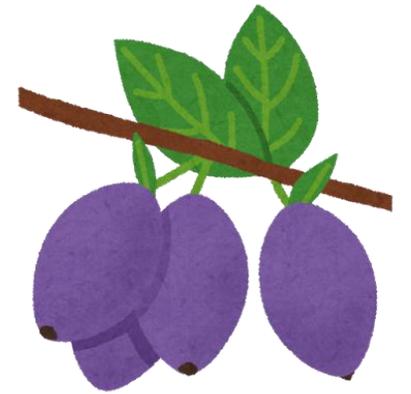
★フルーツクリーム

★牛乳



2025年7月11日(金)

- ★ごはん
- ★マーボー豆腐
- ★キムチ和え
- ★ワンタンスープ
- ★ハスカップパイ
- ★牛乳



村内で収穫された
ハスカップを使用





村の方から、村内でとれたハスカップでつくったジャムをいただきました。ハスカップパイを焼き、全校で味わいました。酸味の強いハスカップですが、美味しく味わうことができました。

2025年7月14日(月)



- ★ごはん
- ★ゴーヤチャンプルー
- ★のりマヨ和え
- ★大根と小松菜のみそ汁
- ★牛乳

2025年7月15日(火)



- ★発芽玄米ごはん
- ★鮭の利休焼き
- ★お煮こじ
- ★かきたま汁
- ★冷凍みかん
- ★牛乳

2025年7月16日(水)



- ★ごはん
- ★豚肉のしぐれ煮
- ★梅昆布和え
- ★辛味豆腐汁
- ★カリカリ小魚
- ★牛乳

2025年7月17日(木)

- ★冷やし中華
- ★さくさくみの虫
- ★海ぶどうサラダ
- ★ソーダ味キラキラゼリー
- ★牛乳



5・6年生
テーブルマナー学習

オーストラリア研修にお
け、ナイフとフォークの使
い方を学びました

2025年6月18日(水)

★きびごはん

★信州サーモンときのこのホイル焼き

★寒天和え

★青大豆呉汁

★ミルクゼリーのいちご甘酒ソース

★牛乳



地域の食材や
郷土料理を味わう
ふるさと給食の日

2025年7月22日(火)

- ★ごはん
- ★肉団子のもち米蒸し
- ★ひじきの炒め煮
- ★かぶと春菊のみそ汁
- ★牛乳



2025年7月23日(水)

- ★発芽玄米ごはん
- ★凍り豆腐カツ
- ★煮びたし
- ★すまし汁
- ★牛乳



2025年7月24日(木)

- ★コッペパン
- ★ニョッキのトマトソース
- ★シーザーサラダ
- ★花野菜スープ
- ★すいか
- ★牛乳



2025年7月25日(金)

- ★夏野菜カレーライス
- ★じゃことわかめのサラダ
- ★冷たいデザートのご選択
- ★牛乳



長野県の郷土食で
ある寒天を使用

南相木村の夏いちごで
つくられた甘酒を使用

佐久穂町
八千穂漁業さんで
養殖された
信州サーモン

©東京ハイジ/南相木村



長野県産こしひかりと
佐久地域で
収穫されたきびを使用

南相木村の青大豆や
野菜を使用



地域の食材や郷土料理を味わうふるさと給食の日

2025/06/18



地域の食材や郷土料理を味わうふるさと給食の日

2025年6月30日(月)

- ★ごはん
- ★トビウオのフライ
- ★おかか和え
- ★五目汁
- ★牛乳

