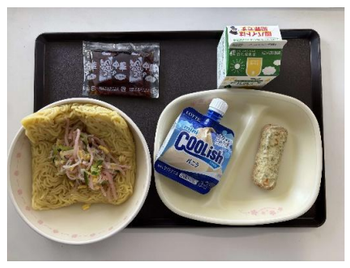
令和8年8月給食写真

		19日(水)	20日(木)	21日(金)
		★ごはん たぬき汁 チーズ風ソースハンバーグ コールスローサラダ 	背割りコッペパン かぼちゃのポタージュ あらびきソーセージ ソース焼きそば Pケチャップ 	★ごはん みそ汁 豚キムチ炒め 中華風かに玉 
24日(月)	**25日(火)**	**26日(水)**	**27日(木)**	**28日(金)**
★ごはん ポークカレー フルーツヨーグルト 福神漬け 	冷やしラーメン ちくわの磯辺揚げ(1ケ) ミニクーリッシュ P冷やしラーメンのたれ 	★ごはん みそ汁 さばのみりん焼き ひじきの炒め物 	黒糖パン クリームシチュー ウインナーとコーンのソテー ももゼリー 	★ごはん みそ汁 ザンギ(2ケ) 春雨サラダ 
31日(月)				
★ごはん みそ汁 ポークチャップ ごま和え 				

◎北海道産食材や地元食材を使用しているものには★マークがついています。
◎ごはんは留萌産ななつぼしを使用しています。

≪こだわりの調味料≫

・**みそ**は北海道産の米と大豆からできています。深い甘みとこく、香りがよいのが特徴です。
・**本みりん**は昔ながらの作り方にこだわり、素材の味を感じられます。
・**しょう油**は国産原料のみで作ったまろやかな味わいのしょう油です。
・**塩**は沖縄産。塩味だけでなくミネラル、うま味が豊富です。
・**ごま油**は昔ながらの製法で絞った一番しぼり。とても香りがよいのが特徴です。

地元食材の紹介

28日火)
(焼尻産わかめ)
川上物産店

27日(木)・31日(月)
(ピーマン)
門間農園