令和８年８月

２５日（火）

【献立】
- スタミナ丼
- 牛乳
- もずく入りサンラータン

サンラータンは、酢の「酸味」と香辛料の「辛味」が特徴の中国料理のスープで、つるっとした食感が楽しいもずくが入った栄養たっぷりの一品です。

28日（金）　地場産物の「ふのり」を使った給食です

【献立】
- ごはん、牛乳
- ふのりのみそ汁
- 白身魚フライ・ソース
- ごぼうそぼろ煮

ふのりは、松前町近海で採れる身近な海の恵みで、地域の特産品の一つとして親しまれています。磯の香りと、独特の歯ごたえが特徴です。

３１日（月）

【献立】
- ごはん、牛乳
- きりぼし大根スープ
- 若どりごま照り焼き
- コーンソテー

きり干し大根には、食物繊維やカルシウム、鉄などたくさんの栄養が含まれており、スープにすることで水分も多くとることができ、夏バテ対策におすすめです。