

# 今治ブランド給食リレー週間 ~令和4年度の献立写真~

今治丸出港!

下線が付いている献立名は各月の給食だよりでレシピを紹介しています



ごはん  
たこじゃが  
鶏肉のはちみつ焼き  
アスパラのちりめんあえ  
キヨミ

4月

鳥生→夢づくり→桜井→給食センター→清水



ごはん  
大豆の磯煮  
ジューシーせんざんき  
スナップえんどうのおかかあえ  
甘夏柑

5月

立花→国分→常盤→波止浜→近見



ごはん  
じゃがいもの味噌汁  
ちりめん衣のすりみ揚げ  
たこときゅうりの酢の物  
プチトマト

6月

朝倉→玉川→吹揚→波方→別宮



ごはん  
オクラと卵のスープ  
夏野菜の酢豚  
たこのマリネ

7月

大島→菊間→大西→大三島・関前→伯方



ごはん  
トマたま丼  
秋なすと鱧のかきあげ  
じゃこサラダ  
プチトマト

9月

鳥生→夢づくり・給食センター→桜井→清水



ごはん  
肉さつま  
鶏肉のみそ照り焼き  
れんこんと柿のサラダ  
プチトマト

10月

立花→常盤→国分→波止浜→近見



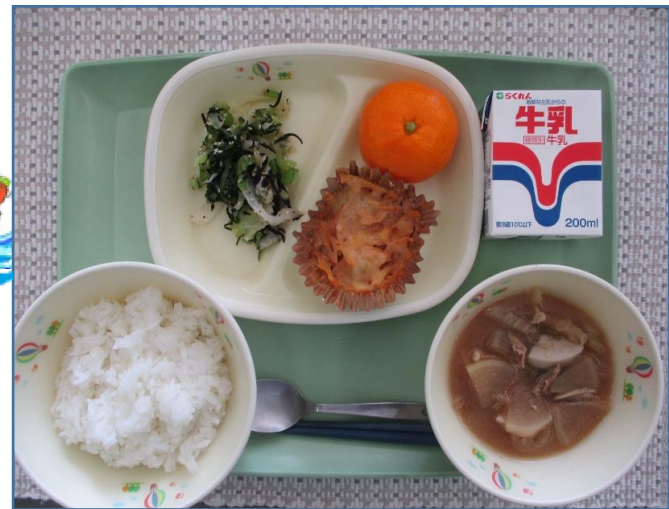




コッペパン  
卵スープ  
さつまいもコロッケ  
ブロッコリーのごま酢あえ  
みかん

11月

玉川→朝倉→波方→別宮→吹揚



ごはん  
あったか味噌汁  
れんこんと大豆のチーズ焼き  
小松菜のごまあえ  
みかん

12月

関前・大島→菊間→伯方→大三島→大西



コッペパン  
かぶと卵のトロトロスープ  
チキンのエスカベッシュ  
みかんジャムのドレッシングサラダ  
いちごのプラマンジェ

1月

清水→鳥生・夢づくり→桜井→給食センター



ごはん  
里芋の味噌じたて  
鶏肉の香味ソースかけ  
ブロッコリーのおかかマヨ  
はるみ

2月

立花→国分→常盤→波止浜→近見



ごはん  
塩こうじレモン鍋  
和風ハンバーグ  
ひじきとじゃこのサラダ  
デコポン

3月

朝倉→別宮→玉川→波方→吹揚

今治ブランド給食リレー週間では、地元でとれた旬の食材で給食を実施していきました。季節ごとにおいしい今治市産の食材を、身近に感じる事ができましたか。

今年度もまた、年間を通してみなさんのもとへ、できる限り今治市産の食材を使った給食を運ぶ「今治丸」が出港します。みなさんの学校へ立ち寄る日はいつでしょうか？楽しみにしててくださいね！

