

8月 給食たより

砂川市学校給食センター発行

野菜のおはなし

私たちの食生活に欠かせない野菜を安定して届けるため、日本では「指定野菜」が定められています。（指定野菜とは、全国で多く食べられ、私たちの食生活に特に大切な野菜のことです。）2026年4月からは、ブロッコリーが加わり、全部で15品目になりました。

野菜は、南北に長い日本の気候の違いを生かし「産地リレー」のように育てられ、1年中安定して届けられています。毎日の給食にも、こうした工夫で育った野菜が使われています。

8月31日は「野菜の日」



ブロッコリーが「指定野菜」に仲間入り！

指定野菜
15品目

New
ブロッコリー
(2026年4月～)



ブロッコリーはこんな野菜！

キャベツと同じアブラナ科の仲間。
食べる部分は花のつぼみと茎。
ビタミンCやカロテンなど栄養たっぷり。
北海道はブロッコリーの生産量が日本一！



野菜をおいしく食べよう！

旬の野菜がたくさんとれるこの時期は、野菜が新鮮でおいしく、栄養もたっぷりです。今の季節にしか味わえないおいしさを楽しみながら、いろいろな野菜を食べてみましょう。



野菜を食べると、いいことがいっぱい！

おなかの調子が整う



成長をサポート



肌がきれいになる



肥満を防ぐ



がっ にち すい なつやさい 8月26日(水)「じゃりんこ夏野菜カレー」です

すながわし ないえちよう やさい せいさんしゃ かたがた こころ そだ
砂川市・奈井江町でとれた野菜がたっぷり入ったカレーです。生産者の方々が、心をこめて育
ててくださった野菜です。野菜には、体の調子を整えるビタミンやミネラル、食物繊維など、
たいせつ えいよう かんしゃ きも
大切な栄養がたくさん含まれています。感謝の気持ちをもって、おいしくいただきます。

「じゃりんこ」ってなに？

すながわ こ いみ
「砂川の子」という意味です。
ちいき こ
地域の子どもたちのために作ら
れたカレーなので、「じゃりん
こ夏野菜カレー」という名前に
なりました。



なつやさい 夏野菜ってなに？

なつ やさい
夏にとれる野菜のことです。夏
野菜には水分がたっぷり入って
いて、汗で失われた水分を補っ
てくれます。旬の野菜は栄養もたっ
ぱりで、おいしさもアップ！

なつやさい はい どんな野菜が入っているの？

かんじゆく 完熟トマト、ズッキーニ、たまねぎ、カラーピーマン、なす、
にんじん 人参、じゃがいもは、すながわし ないえちよう
JA新砂川「もぎたて市」のみなさんが作ってくれました。



トマト

ズッキーニ



たまねぎ

カラー
ピーマン



なす



にんじん



じゃがいも

おしらせ

めんるい ていきよう げんじよう しせつ せつび ちょうりほうほう えいせいかんり めん
麺類の提供につきまして、現状の施設、設備による調理方法では衛生管理の面から
むずか がつ どうめん あいだ ちゅうし きかん めんるい はん ちゅうしん
難しいため、7月より当面の間、中止しております。この期間は麺類から、ご飯を中心
としたメニューで提供しております。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

がっ こんだて 8月の献立について

- 「お米」は、すながわさん ないえさん うらうすさん
砂川産、奈井江産、浦臼産の「ななつぼし」を使用しています。
- 「豚肉スライス」は、すながわさん うえはら
砂川産の上原ポークを使用しています。
- 「干ししいたけ」は、ないえさん しょう
奈井江産を使用しています。
- 「きゅうり」は、すながわさん しょう
砂川産を使用しています。

すながわさん こめ こ しょう よていび 砂川産の米粉を使用する予定日

- 18日 鶏から揚げ香味ソース
- 28日 鮭のレモン醤油かけ

- 26日「じゃりんこ夏野菜カレー」に使用するじゃが芋、ズッキーニ、玉ねぎ、トマト、
なす、にんじん 人参、カラーピーマンは、すながわ ないえさん しょう
砂川・奈井江産を使用します。ミニトマトは、すながわさん