

7月給食だより



令和6年7月
富岡市学校給食センター

☆7月の特別献立を紹介します！☆

富岡製糸場 世界遺産登録10周年にちなんだ献立 ホテルオークラ京都のシェフに教わった ～富岡野菜のネギベーゼ～

ホテルオークラ京都と富岡製糸場は、ともに近代日本の父とよばれる
渋沢栄一氏ゆかりの場所です。ホテルオークラ京都では、5・6月に富岡
製糸場世界遺産登録10周年記念メニューとして「ネギベーゼ」を提供し
ました。給食センターでは、今回特別にレシピ提供を受け、給食用にアレ
ンジしたものを7月2日に提供します。



～ゆかり人 渋沢栄一～

ネギとなすの和風トマトスパゲティ「ネギベーゼ」

富岡製糸場世界遺産登録10周年記念デザート

紬～つむぎ～



ネギベーゼ

QRコードから、シェフのレシピを見ることができます♪



デザート

紬～つむぎ～



*給食では、アレンジした「ネギベーゼ」と「ラクラッシュ」がです

デザートは出せないのですが、(株)マンナンライフさんが、「給食の思い出の一つになれば」と、
ラクラッシュを一人2個ずつ無償提供してくれました。ご協力ありがとうございます！

熱中症予防に「水分補給」と「朝ごはん」!

気温や湿度が高くなってくると、特に気をつけなくてはならないのが「熱中症」です。いつでも・どこ
でも・だれでも発症する可能性があって、重症化すると命を落とすこともあります。熱中症予防のために、
日ごろから体調を整えて、こまめな水分補給を心がけることが大切です。また、睡眠不足や朝ごはん抜きの
人は、熱中症のリスクが高まります。早寝早起きをし、必ず朝ごはんを食べましょう。

『お富ちゃん食育かるた』から「の」

農業は、私たちの食卓を支えています。しかし、農業をする
人は年々減少しています。「食」を生み出す農業への理解を
深め、みんなで地場産の作物を守っていくことが大切です。

(お富ちゃん食育カルタ「の」の読み札裏面より)



農業は
地域みんなの
宝物

富岡のおいしい「たまねぎ」使っています!



5月下旬、岡本のたまねぎ農家 宮下正行さんの畑を見学させていただきました。
「土づくり」にこだわって大切に育てられたたまねぎは、大きく育って甘みがあり、
とてもおいしいです。和食、洋食、中華と、いろいろな料理で給食に登場します。

