

8月 おていこんだて

2026年

今月も水曜日に
びらとりトマト
が
つきます♪

平取町教育委員会

月 	火 	水 	木 	金 
---	---	--	---	---

が づ きゅうしょくもくひょう
～8月 給食目標～

じ ば さんぶつ し
地場産物について知ろう

しんがっ き む
新学期に向けて

せいかつ ととの
生活リズムを整えましょう

びらとりちょう せいさん しょうざい びらとりちょう しょうひ かんが
◎平取町で生産された食材を、平取町で消費するメリットを考えよう

【メリット】・採れたて新鮮

- ・生産者の顔が見えて安心
- ・農産物を運搬する距離が少なければ、
- ・C O 2 (二酸化炭素)も削減できて環境に優しい
- ・まちの農産業や食文化が活性化するなど

地産地消



食品のグループ分け ◎黄～主にエネルギーのもとになる食品 ◎赤～主にからだをつくるもとになる食品 ◎緑～主にからだの調子を整えるもとになる食品

★ 牛乳は、毎日つきます。 ★ 都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

17	18	19	20	21
しぎょうしき きゅうしょく う む 始業式と給食の有無				しぎょうしき
19日(水) 平取中(給食なし) 振内中(給食あり)				
21日(金) 紫雲古津小(給食あり) 平取小(給食あり) 二風谷小(給食なし) 貫気別小(給食なし) 振内小(給食なし)				

24	25	26	27	28
むぎ はん 麦ご飯	むぎ はん 麦ご飯	びらとりトマトを いただきました		むぎ はん 麦ご飯
じゃがいもと わかめのスープ	ぶた肉ともやしの みそ汁	ムギライス	やさしい 野菜しょうゆ ラーメン	こまつな 小松菜とあつあげの みそ汁
ひじき春巻き	野菜もちもちフライ	ポークカレー	ぶどうゼリー	とりにく 鶏肉のねぎみそ焼き
やきビーフン	ひじきのいため煮	ふくじんづけ 福神漬		五目きんぴら
小 708kcal 中 795kcal	小 627kcal 中 715kcal	小 715kcal 中 831kcal	小 526kcal 中 696kcal	小 638kcal 中 738 kcal
黄 米 麦 じゃがいも 白いりごま 米ぬか油 業務用焼きビーフン	米 麦 米ぬか油 三温糖	米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレールウ(2種)	中華麺 米ぬか油	米 麦 三温糖 米ぬか油 いりごま ごま油
赤 ベーコン 乾燥わかめ 牛乳	豚ばら肉 みそ 干しひじき 牛乳	豚もも肉 牛乳	豚肉 豚骨 鶏ガラ 牛乳	鶏肉 厚あげ みそ さつま揚げ 牛乳
緑 長ねぎ 北海道給ひじき春巻き	もやし 小松菜 ごぼう にんじん さやいんげん 乾椎茸 野菜もちもちフライ	玉ねぎ にんじん 福神漬 びらとりトマト	キャベツ チンゲン菜 もやし にんじん きくらげ たねざし しょうが ぶどうゼリー	小松菜 長ねぎ ごぼう にんじん 干し椎茸

31

ミルクパン

アルファベット
スープ

たらザンギ

コールスロー

小 616kcal
中 685kcal

ミルクパン アルファベットマカロニ じゃがいも マヨネーズ 三温糖 米ぬか油

ベーコン たらザンギ 牛乳

玉ねぎ ピーマン キャベツ きゅうり レタス にんじん レモン果汁

まいしゅう すい よう び
毎週水曜日は
びらとりトマト!!

こんげつ まいしゅうすいようび のうぎょうきょうどうくみあい
今月も毎週水曜日にびらとり農業協同組合・びらとり野菜生産振興会様よりびらとりトマトを寄贈いただきます。

ビタミンCが豊富なびらとりトマトです。感謝の気持ちをこめて、おいしくいただきます。

平取町公式キャラクター
「ピラッキー」



おいしいね



—「おいしいね♡」って共感できる
この幸せを大切にしたい—
「食」の情報通信 2026 年度-No.5
2026 年 7 月 17 日発行
平取小学校 栄養教諭 田淵いずみ

学校給食のない日には、子どもたちのカルシウム摂取量が不足するそうです。成長期に大切な栄養素「カルシウム」の摂取を心がけましょう。もちろん朝ごはんも忘れずに食べるようにするといいですね。

学校がお休みの日も 毎日牛乳や乳製品をとみましょう♪



牛乳が苦手な人は、ヨーグルトやチーズなどの乳製品、小魚やごま、小松菜などカルシウムを多く含む食品を積極的に摂りましょう。

紫雲古津小学校で行われた、ふるさと給食「ニシパランチ」の試食会。
平取高校3年生2名と、びらとり農業協同組合様からお客様をお招きし、地場産物に感謝しておしくいただきました。

紫雲古津小学校 ふるさと給食「ニシパランチ」 7月14日(火)



写真

平取高校トマトクラブのみなさんが考案した「びらとりトマトのキーマカレー」。
ごはんも鮮やかなターメリック入りバターライスです。平取の豚肉、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、お米を使っています。

平取高校生は「びらとりトマト」の説明や、食品ロス、クイズを交えて、わかりやすくお話ししてくれました。



写真

紫雲古津小学校のみなさんもしっかり食べていました。 サラダもカレーもおかわりした子が多かったです。

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします



19日 国産ミートのハンバーグ 60Ca&Fe (豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄 Na、その他キャリアーオーバー等、水)



20日 毎日骨太MBPベビーチーズ(ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水)



24日 北海道給ひじき春巻き F ● + (たけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、植物油脂、醤油、でん粉、砂糖、酒、発酵調味料、オイスターソース、香辛料、[皮]小麦粉、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄 Na、キシロース、水)



24日 業務用焼きビーフン(ビーフン、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、植物油脂、豚肉、きくらげ、ピーマン、オイスターソース、食塩、しょうゆ、チキンエキス、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、フライドオニオン、リボヌクレオチドナトリウム、水)



25日 野菜もちもちフライ (ばれいしょ、にんじん、とうもろこし、たまねぎ、いんげん、ごぼう、パン粉、乾燥おから、加工デンプン、鶏肉、砂糖、発酵調味料、しょうゆ、かつお風味調味料、植物油脂、食塩、ピロリン酸第二鉄、水、パン粉 ※衣、米粉 ※衣)



26日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)

27日 ジューシーぶどうゼリー(糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)

31日 ミルクパン (強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、マーガリン、牛乳)

31日 釧路産鱈ザンギ(スケトウダラ、でん粉、食塩、植物性蛋白、香辛料、醤油、米発酵調味料、水、生姜、砂糖、おろしにんにく、おろし生姜、味噌、醸造酢、還元水飴、植物油)

