

令和5年 4月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
<p>学校給食では地産地消をすすめています!</p> <p>【今月の岐阜県産の食材】 ・米 ・牛乳 ・豆腐 ・米粉 ・薄力粉 ・こまつな ・もやし ・大根 ・切り干し大根 ・ほうれん草 ・大豆(池田町、大野町) ・お茶(池田町) ・こんにやく(池田町) ・豆みそ(池田町) ・米みそ(池田町) * 天候などにより、使用できない場合もあります</p> <p>※材料の入荷の都合により献立が変更になる場合もあります。 ※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」によって、県・市町村、JAグループの助成を受けています。 ※「☆」は学校、園へ業者が配送するデザート、委託米飯、パン、麺です。</p>				<p>7</p> <p>保育園、こども園のみ</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉の照り煮</p> <p>白菜と小松菜の煮びたし</p> <p>麦ごはん</p> <p>とうふのみそ汁</p> <p>エ 620 kcal 塩 2.4 g</p>
<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>焼きウインナー(保小1、中2)</p> <p>コーンサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ポークカレー</p> <p>エ 679 kcal 塩 2.3 g</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>フライドチキン</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>☆黒砂糖食パン</p> <p>ABCスープ</p> <p>エ 674 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>12</p> <p>和食の日</p> <p>牛乳</p> <p>さわらのみそ焼き</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>☆お祝いデザート</p> <p>菜めし</p> <p>桜かまぼこのすまし汁</p> <p>エ 696 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>13</p> <p>牛乳</p> <p>春巻</p> <p>チンジャオロース</p> <p>麦ごはん</p> <p>白菜スープ</p> <p>エ 689 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>14</p> <p>牛乳</p> <p>めばるのフライおろしだれ</p> <p>もやしのおかか和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>白みそ豚汁</p> <p>エ 629 kcal 塩 2.2 g</p>
<p>17</p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグのてり焼きソース</p> <p>小松菜の磯和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>じゃがいもの合わせみそ汁</p> <p>エ 593 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>18</p> <p>牛乳</p> <p>カレーのレモンソースがらめ</p> <p>大根サラダ</p> <p>☆食パン</p> <p>いちごジャム</p> <p>ミネストローネ</p> <p>エ 617 kcal 塩 3 g</p>	<p>19</p> <p>食育の日</p> <p>牛乳</p> <p>ちくわのお茶揚げ(保小2、中3)</p> <p>ゆかり和え</p> <p>五目ごはん</p> <p>地みそのみそ汁</p> <p>エ 594 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>20</p> <p>牛乳</p> <p>あじのカレーマヨネーズ焼き</p> <p>五目豆</p> <p>☆はくはん</p> <p>大根のおろし汁</p> <p>エ 641 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>21</p> <p>牛乳</p> <p>おからコロッケ</p> <p>豚肉とキャベツのみそ炒め</p> <p>麦ごはん</p> <p>焼きふのすまし汁</p> <p>エ 637 kcal 塩 2.4 g</p>
<p>24</p> <p>牛乳</p> <p>ししゃもフリッター(保小1、中2)</p> <p>海そうサラダ(青じそドレッシング)</p> <p>☆ソフトめん</p> <p>肉みそソース</p> <p>エ 714 kcal 塩 3.7 g</p>	<p>25</p> <p>牛乳</p> <p>せんいちちゃん</p> <p>ハムカツケチャップソースかけ</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>☆食パン</p> <p>春キャベツのスープ</p> <p>エ 608 kcal 塩 3.2 g</p>	<p>26</p> <p>牛乳</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>切り干し大根とひき肉の炒め煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>糸かまぼこのすまし汁</p> <p>エ 654 kcal 塩 2 g</p>	<p>27</p> <p>牛乳</p> <p>厚揚げのみそかけ</p> <p>ツナそぼろごはんの具</p> <p>☆りんごゼリー</p> <p>麦ごはん</p> <p>五目野菜汁</p> <p>エ 704 kcal 塩 2.3 g</p>	<p>28</p> <p>牛乳</p> <p>カミカミ王子</p> <p>鶏肉の香味焼き</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>根菜のみそ汁</p> <p>エ 641 kcal 塩 2.4 g</p>

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<p>食事の重要性</p> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康</p> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

おうちでチャレンジしてみよう!

給食が始まります。給食をおいしく楽しく食べることができるよう、おうちでも練習できることがあります。かんたんなことからチャレンジしてみましょう。

◎おはし・スプーン・フォーク、正しく持てるかな?

おはしを正しく持つことができる

下のはしを動かさず上のはしだけ動かすことができる

スプーンやフォークのえの真ん中を持つことができる

◎よい食べ方ができているかな?

おわんを正しく持つことができる

しせいを正しく食べることができる

ごはんとおかず、汁ものを交互に食べることができる

献立予定表をチェックしよう!
池田町大野町の〇〇献立!

保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。……………

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。

- ・カミカミ献立(8のつく日)
かみごたえのある食材や歯を強くするカルシウムが多い献立の日です。カミカミ王子のマークでお知らせします。
- ・ファイバー献立(5のつく日)
おなかの調子を整え、生活習慣病予防の効果がある食物せんいが多い献立の日です。せんいちちゃんのマークでお知らせします。
- ・食育の日献立(19日 ※休日の場合は前後します)
池田町、大野町の食材、岐阜県産の食材を使った地産地消献立の日です。
- ・和食の日献立
だしの味や日本の伝統的な食材の味を感じ、和食のよさを味わう献立の日です。
- ・行事食の献立
季節の節句献立やお祝いの日に食べられる料理を取り入れた献立の日です。
- ・リクエスト献立
各学校のリクエストメニューを取り入れた献立の日です。



出典：文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(H31.3)

Main menu table for April 7th to 20th. Columns include dates (e.g., 7日(金), 10日(月)), meal types (e.g., 麦ごはん, 黒砂糖食パン), and detailed ingredient lists with quantities for each item.

Main menu table for April 21st to 28th. Columns include dates (e.g., 21日(金), 24日(月)), meal types (e.g., 麦ごはん, ソフト麺, 食パン), and detailed ingredient lists with quantities for each item.

※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用資材配合表』(年度当初に対象者に配布済)に記載しています。
※【 】には、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)+準特定原材料21品目(いくら・キウイフルーツのみ・大豆・カシューナッツ・バナナ・やまいも・ももりんご・さば・ごま・さいか・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ・牛肉・あわび・まつたけ・アーモンド)についてアレルギー表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししやもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する材料について、ご不明な点がございましたら、池田町大野町学校給食センター(TEL35-5511)までご連絡ください。