

令和3年 4月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
<p>おいしい給食作ります!</p>	<p>給食センター</p>	<p>7</p> <p>【大野町小中学校給食なし】</p> <p>あじのいびみそ焼き</p> <p>牛乳</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>たまねぎの白みそ汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 631 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>8</p> <p>入学・入園お祝い献立</p> <p>牛乳</p> <p>とり肉のからあげ</p> <p>小松菜のおひたし</p> <p>桜かまぼこのすまし汁</p> <p>さけわかめごはん</p> <p>★お祝いデザート</p> <p>エ 704 kcal 塩 2.6 g</p>	<p>9</p> <p>牛乳</p> <p>焼きウインナー(保小1、中2)</p> <p>もやしサラダ</p> <p>ポークカレー</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 669 kcal 塩 2.3 g</p>
<p>12</p> <p>牛乳</p> <p>春巻</p> <p>ナムル</p> <p>わかめスープ</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 672 kcal 塩 1.9 g</p>	<p>13</p> <p>牛乳</p> <p>ぶた肉のマーメイド焼き</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>麦ごはん</p> <p>エ 628 kcal 塩 2.6 g</p>	<p>14</p> <p>牛乳</p> <p>ツナそぼろごはんの具</p> <p>かぼちゃの米粉天ぷら</p> <p>★セミノール</p> <p>糸かまぼこのすまし汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 654 kcal 塩 1.9 g</p>	<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>めばるの塩焼き</p> <p>こんにゃくのおかか煮</p> <p>キャベツのみそ汁</p> <p>麦たつぷりごはん</p> <p>エ 595 kcal 塩 2.0 g</p>	<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>ヒレカツの地みそかけ</p> <p>切干だいこんのいため煮</p> <p>豆腐のすまし汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 664 kcal 塩 2.5 g</p>
<p>19</p> <p>食育の日</p> <p>牛乳</p> <p>ちくわのお茶あげ(保小2、中3)</p> <p>ゆかりあえ</p> <p>えのきと玉ふのすまし汁</p> <p>大豆ごはん</p> <p>エ 599 kcal 塩 2.6 g</p>	<p>20</p> <p>牛乳</p> <p>れんこんバーグ</p> <p>ケチャップソース</p> <p>コーンもやし</p> <p>★バーガーパン</p> <p>サイコロスープ</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 586 kcal 塩 3.0 g</p>	<p>21</p> <p>牛乳</p> <p>さわらの照り焼き</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>合わせみそ汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 666 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>22</p> <p>牛乳</p> <p>あげぎょうざ(保小2、中3)</p> <p>あんじんフルーツ</p> <p>豆腐の中華煮</p> <p>★はくはん</p> <p>エ 715 kcal 塩 1.8 g</p>	<p>23</p> <p>和食の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>鮭のみそ焼き</p> <p>小松菜とキャベツの煮びたし</p> <p>かきたま汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 651 kcal 塩 2.0 g</p>
<p>26</p> <p>牛乳</p> <p>きなこ豆</p> <p>海藻サラダ(青じそドレッシング)</p> <p>山吹ソース</p> <p>★ソフトめん</p> <p>エ 762 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>27</p> <p>牛乳</p> <p>とり肉のはちみつロースト</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>いちごジャム</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>★食パン</p> <p>エ 678 kcal 塩 3.0 g</p>	<p>28</p> <p>牛乳</p> <p>いかの天ぷら</p> <p>ごぼうと牛肉のしぐれ煮</p> <p>★甘夏ゼリー</p> <p>若竹汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 714 kcal 塩 2.3 g</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>牛乳</p> <p>あげ豆腐のおろしかけ</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>じゃがいもの白みそ汁</p> <p>麦ごはん</p> <p>エ 651 kcal 塩 2.0 g</p>

【今月の食育の日】...19日(月)
池田町産の抹茶とせん茶を天ぷらの衣の中に入れました。ごはんの中に入っている大豆は、池田町農業婦人クラブの方が当日朝4時半から蒸して、7時半に給食センターへ届けてくださいます。

＜基準値＞
エ 650 kcal 塩 2 g未満

学校給食では地産地消をすすめています!

【今月の岐阜県産の食材】

- 米
- 牛乳
- 豆腐
- お茶(池田町)
- 豆みそ(池田町)
- こんにゃく(池田町)
- 米みそ(池田町)
- 絹ごし豆腐
- こまつな
- 干しいたけ
- 切干大根
- ねぎ
- もやし
- ひきわり大豆
- 豚肉
- 大豆(池田町)
- はちみつ(大野町)
- 焼き豆腐

*天候などにより、使用できない場合もあります。

1日350gの野菜を食べよう!!

ちやちやまる

エ...エネルギー、塩...塩分

献立予定表をチェックしよう!
池田町大野町の〇〇献立!

ローズちゃん パーシーちゃん

※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。

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食の時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食の時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

- 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。

Main menu table for April 7th to 20th. Columns include dates (e.g., 7日(水), 8日(木)), meal types (e.g., 麦ごはん, 鮭わかめごはん), and detailed ingredient lists with quantities for each item.

Main menu table for April 21st to 30th. Columns include dates (e.g., 21日(水), 22日(木)), meal types (e.g., 麦ごはん, はくはん), and detailed ingredient lists with quantities for each item.

※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』(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・かき)十準特定原材料21品目(いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・カンクーナツツ・バナナ・やまいも・もも・りんご・さば・ごま・さけ・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。

※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。

※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。