

# 令和6年3月 池田町大野町学校給食献立予定表



池田町大野町学校給食センター

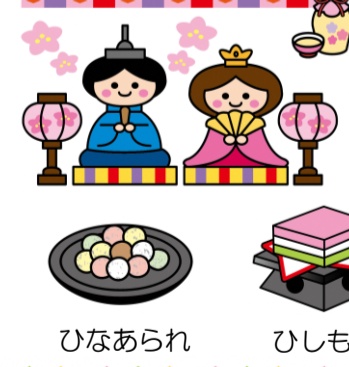
月	火	水	木	金		
<p><b>学校給食では地産地消をすすめています!</b></p> <p><b>【今月の岐阜県産の食材】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>米・牛乳・豆腐・小麦粉・油揚げ・飛騨牛</li> <li>もやし・大根・小松菜・米粉・ねぎ(池田町他)</li> <li>白菜(池田町他)・こんにやく(池田町)</li> <li>豆みそ(池田町)・米みそ(池田町)・お茶(池田町)</li> <li>大豆(池田町・大野町)・はちみつ(大野町)</li> <li>塩麴(大野町)・柿ジャム(大野町)</li> </ul> <p>*天候などにより、使用できない場合もあります。</p>		<p><b>6日(水)、11日(月)</b> <b>中学生学校給食選手権 応募献立</b></p> <p>池田中学校の生徒が、地元である岐阜県や池田町、大野町の食材を生かした給食の献立を考えました。地元産の食材を使うだけでなく、栄養バランスやおいしさも考えられた献立になっています。</p>		<p><b>【今月の食育の日】…19日(火)</b> ポークビーンズには、池田町農業婦人クラブの人たちが作ってくださった「蒸し大豆」が入っています。鶏肉の味付けには、大野町産のはちみつを使いました。</p> <p>エ…エネルギー、塩…塩分</p> <p><b>〈基準値〉</b> エ 650 kcal 塩 2 g未満</p>		<p><b>1</b></p> <p>行事食 桃の節句 牛乳</p> <p>さばの甘酒みそ焼き</p> <p>キャベツと菜の花の香りしめじ</p> <p>☆ひな祭りデザート</p> <p>ふりかけ</p> <p>手まり麩のすまし汁</p> <p>麦ごはん エ 722 kcal 塩 2.3 g</p>
<p><b>4</b></p> <p>白菜の昆布和え</p> <p>おからコロッケ</p> <p>☆ソフトめん エ 752 kcal 塩 2.9 g</p> <p>肉みそソース</p> <p>☆背割れコッパン エ 660 kcal 塩 2.7 g</p> <p>サイコロスープ</p>	<p><b>5</b></p> <p>宮地小6年生 リクエスト献立</p> <p>ロングウインナー ケチャップソース かけ</p> <p>きのこのソテー</p> <p>☆お祝いデザート</p> <p>サイコロスープ</p> <p>お茶ごはん エ 625 kcal 塩 2.9 g</p> <p>お米のポタージュ</p>	<p><b>6</b></p> <p>中学生 学校給食選手権 応募献立</p> <p>ごハンバーグ 照り焼きソース かけ</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>お茶ごはん エ 625 kcal 塩 2.9 g</p> <p>お米のポタージュ</p>	<p><b>7</b></p> <p>和食の日 牛乳</p> <p>さわらのしょうゆマヨネーズ焼き</p> <p>筑前煮</p> <p>☆お祝いデザート</p> <p>花びらかまぼこのすまし汁</p> <p>☆はくはん エ 761 kcal 塩 2.2 g</p>	<p><b>8</b></p> <p>カミカミ王子</p> <p>いわしの梅煮</p> <p>こんにやくのおかか煮</p> <p>麦ごはん エ 650 kcal 塩 2.3 g</p> <p>根菜の地みそ汁</p>		
<p><b>11</b></p> <p>中学生 学校給食選手権 応募献立</p> <p>油淋鶏</p> <p>チンゲン菜の中華炒め</p> <p>麦ごはん エ 678 kcal 塩 2.5 g</p> <p>玉子と春雨スープ</p> <p>☆黒砂糖食パン</p> <p>白菜スープ</p> <p>麦ごはん エ 573 kcal 塩 2.2 g</p> <p>白みそ豚汁</p>	<p><b>12</b></p> <p>白身魚フライ レモンソース かけ</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>☆お祝いデザート</p> <p>白みそ豚汁</p> <p>麦ごはん エ 573 kcal 塩 2.2 g</p> <p>白みそ豚汁</p>	<p><b>13</b></p> <p>いかの塩こうじ焼き</p> <p>根菜きんぴら</p> <p>麦ごはん エ 573 kcal 塩 2.2 g</p> <p>白みそ豚汁</p>	<p><b>14</b></p> <p>豆腐 ナゲット (保小2、中3)</p> <p>海藻サラダ (青じそドレッシング)</p> <p>麦ごはん エ 725 kcal 塩 3 g</p> <p>ピーズカレー</p>	<p><b>15</b></p> <p>せんいちちゃん</p> <p>あじの香味焼き</p> <p>塩だれキャベツ</p> <p>☆豆乳 パンナコッタ</p> <p>鶏ごぼろごはん</p> <p>五目野菜汁</p> <p>麦ごはん エ 615 kcal 塩 3 g</p>		
<p><b>18</b></p> <p>養老町 メニュー</p> <p>ししゃもの磯辺揚げ (保1、小中2)</p> <p>スタミナ焼肉丼の具</p> <p>麦ごはん エ 650 kcal 塩 2.3 g</p> <p>わかめスープ</p> <p>☆食パン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>麦ごはん エ 714 kcal 塩 2.7 g</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p><b>19</b></p> <p>食育の日 牛乳</p> <p>鶏肉のはちみつロースト</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>黒豆きなこクリーム</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>麦ごはん エ 714 kcal 塩 2.7 g</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p><b>20</b> <b>春分の日</b></p> <p>卒業おめでとう!</p>		<p><b>21</b></p> <p>揚げぎょうざ (保小2、中3)</p> <p>韓国風肉じゃが</p> <p>☆はくはん エ 665 kcal 塩 2.2 g</p> <p>五目中華スープ</p>		
<p><b>25</b></p> <p>薄焼き玉子</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>ケチャップ</p> <p>チキンライス エ 551 kcal 塩 3.3 g</p> <p>ABCスープ</p>	<p><b>26</b> 【保育園のみ】 牛乳</p> <p>鮭のコーンフレーク焼き</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>☆デコポン</p> <p>☆バター ロールパン</p> <p>キャベツのカレースープ</p> <p>麦ごはん エ 693 kcal 塩 2.8 g</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>				

給食時間を振り返ろう 『食育』チェックシート

この1年の給食時間を振り返り、できたことに○を付けましょう。

<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p>	<p>給食当番の身支度をきちんとできた</p>	<p>食事のあいさつを心を込めて言えた</p> <p>いただきます</p>
<p>食器を正しく並べることができた</p>	<p>お箸を正しく持ち、上手に使うことができた</p>	<p>よくかんで味わって食べることができた</p>
<p>地域の産物や食文化を知ることができた</p>	<p>日本の伝統行事と行事食について知ることができた</p>	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p> <p>牛乳・乳製品</p> <p>果物</p> <p>主食</p> <p>主菜</p> <p>副菜</p>

## 3/3 ひな祭り



3月3日は「ひな祭り」。女の子の健やかな成長を願ってお祝いをする日本の伝統行事です。現在のように、ひな人形を飾るようになったのは江戸時代のことで、もとは人形を身代わりにして邪気をはらう「流しびな」が起源とされます。行事食として、ちらしずし、はまぐりのお吸い物、ひしもち、ひなあられなど、華やかな食べ物が並びます。

## 給食から、どんなことを学びましたか?

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか？

今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。

Main menu table for March 1st to 13th. Columns include date, main dish, and detailed ingredient list with quantities. Dates: 1日(金), 4日(月), 5日(火), 6日(水), 7日(木), 8日(金), 11日(月), 12日(火), 13日(水).

Main menu table for March 14th to 26th. Columns include date, main dish, and detailed ingredient list with quantities. Dates: 14日(木), 15日(金), 18日(月), 19日(火), 21日(木), 22日(金), 25日(月), 26日(火).

※★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・えび・かに)+準特定原材料21品目(いんげん・キウイフルーツ・くるみ・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・いかり・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。