

令和7年 4月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
7 保育園、こども園のみ 牛乳 ほきのごまがらめ 鶏そぼろごはんの具 麦ごはん 春キャベツのみそ汁 エ 651 kcal 塩 2.3 g	8 牛乳 フライドチキン だいこんサラダ ☆黒砂糖食パン ABCスープ エ 611 kcal 塩 2.5 g	9 牛乳 焼きウインナー(保小1、中2) 海藻の青じそドレッシング和え 麦ごはん ポークカレー【乳なし】 エ 664 kcal 塩 3 g	10 牛乳 さけの塩こうじ焼き ゆかり和え ☆お祝いデザート 桜かまぼこのすまし汁 エ 685 kcal 塩 3.2 g	11 牛乳 ハンバーグのおろしソースかけ ごぼうのうま煮 麦ごはん じゃがいもの白みそ汁 エ 639 kcal 塩 2.5 g
14 味の旅〜大阪府 牛乳 たこさんたこ焼き もやしのごま和え ☆さくらゼリー えのきとわかめのすまし汁 エ 585 kcal 塩 2.3 g	15 牛乳 せんいちゃん ハムカツのケチャップソースかけ エリンギのソテー ☆バーガーパン 春野菜のカレースープ エ 595 kcal 塩 3.5 g	16 牛乳 めばるの香味揚げ 五目豆 麦ごはん 豚汁 エ 655 kcal 塩 2.1 g	17 牛乳 コーンしゅうまい(保小2、中3) フルーツのりんごゼリーよせ ☆はくはん 麻婆豆腐 エ 680 kcal 塩 1.6 g	18 食育の日 牛乳 さわらの照り焼き こんにゃくのおかか煮 麦ごはん 五目野菜汁 エ 601 kcal 塩 2.1 g
21 牛乳 鶏肉のねぎ塩焼き 小松菜の磯和え ☆カラマンダリン 地みそのみそ汁 エ 623 kcal 塩 1.7 g	22 牛乳 あじのマヨネーズ焼き ごぼうサラダ ☆食パン いちごジャム ミネストローネ エ 644 kcal 塩 3.2 g	23 牛乳 揚げぎょうざ(保小2、中3) ホイコーロー 麦ごはん 春雨スープ エ 642 kcal 塩 2 g	24 和食の日 牛乳 厚揚げのみそかけ じゃがいものきんぴら 麦ごはん 若竹汁 エ 600 kcal 塩 1.9 g	25 牛乳 菜の花コロッケ キャベツの香りและ 麦ごはん 豚井の具 エ 654 kcal 塩 2.1 g
28 牛乳 ししゃもフライ(保小1、中2) カミカミサラダ ☆ソフト麺 ミートソース エ 683 kcal 塩 2.9 g	29 昭和の日 21日(月)に登場! カラマンダリンって何だろう? 温州みかん×キングマンダリンをかけ合わせて作られた品種で、4月下旬〜5月中旬頃に出回ります。強い甘みと程よい酸味があるため食べやすく、春に人気のフルーツです。 エ 658 kcal 塩 2.4 g	30 牛乳 豚肉のしょうが焼き チンゲン菜の昆布和え 麦ごはん 新たまねぎのみそ汁 エ 588 kcal 塩 2.4 g	【今月の食育の日】・・・18日(金) さわらの照り焼きには、大野町産のはちみつを使用しました。こんにゃくのおかか煮のこんにゃくは、池田町の谷田商店さんで作られています。 エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 エ 650 kcal 塩 2 g未満 ※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。 ※池田町・大野町の食材を使用した日は、日にちの横に「ちゃちゃまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。	

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】

※天候などにより、使用できない場合もあります。

・米・牛乳・豆腐・米粉・大根・もやし・チンゲン菜・切干大根・干しいたけ・厚揚げ

・大豆(池田町、大野町)・こんにゃく(池田町)・お茶(池田町)・豆みそ(池田町)

・米みそ(池田町)・にんじん(池田町他)・塩こうじ(大野町)・はちみつ(大野町)

ローズちゃん

パーシーちゃん

ご入学・ご進級おめでとうございます。

皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願い致します。

カミカミ王子

せんいちゃん

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

牛乳

健康

献立予定表をチェックしよう!

池田町大野町の〇〇献立

お知らせ

カミカミ王子

せんいちゃん

・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。

・味の旅献立

日本各地の都道府県で食べられている食べ物や、郷土料理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。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

健康

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

健康

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

健康

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

健康

5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。

感謝

6 伝統的な食文化を理解する。

健康

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

健康

給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。

1 手をぬらし、せっけんをつけて泡立てる。

2 手のひら・手の甲・指先・指の間・手首をこするように洗う。

3 泡と汚れをしっかりと洗い流す。

4 清潔なハンカチやタオルで水分をふく。

給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

よい姿勢で食べる。

食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。

食事にふさわしい話をする。

食器は大切に使う。

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

	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)
主食	麦ごはん	黒砂糖食パン	麦ごはん	わかめごはん	麦ごはん	かやくごはん	バーガーパン	麦ごはん	はくはん	麦ごはん
料理名及び一人当たりの純使用料9(小学校・中学校)	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★黒砂糖食パン 【小麦、乳】	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦	★強化米入り精白米 ★米粒麦
	ホキ	鶏もも肉【鶏肉】	ワインナー	鶏もも肉【鶏肉】	ハンバーグ	さくらんぼ果汁	ハムカツ	めばる切り身	コーンしゅうまい	さわら切り身
	★酒	★すりおろしにんにく	豚肉【豚肉】	たまねぎ	鶏肉【鶏肉】	鶏もも肉【鶏肉】	豚肉【豚肉】	★すりおろしにんにく	どうもろこし	★酒
	★こいくちしょうゆ	★白ワイン	食塩	★塩こうじ	干ししいたけ	干ししいたけ	水あめ	しょうが	たまねぎ	★こいくちしょうゆ
	じゃがいもでん粉	★食塩	砂糖	★うすくちしょうゆ	にんじん	ぶどう糖	グル化剤	★こいくちしょうゆ	魚肉すり身	★はちみつ
	★大豆白紋油	黒こしょう	香辛料	★うすくちしょうゆ	豚肉【豚肉】	★油揚げ【大豆】	ビタミンC	味噌	てん粉	★こいくちしょうゆ
	上白糖	パプリカ粉	パン酵母	★酒	粒状植物性たん白【大豆】	中ざら糖	酸味料	★本みりん	豆腐【大豆】	★本みりん
	★こいくちしょうゆ	オールスパイス	★海藻ミックス	もやし	じゃぶ糖	★こいくちしょうゆ	香料	じゃがいもでん粉	植物性たん白【小麦、大豆】	★本みりん
	★本みりん	★コンソメ有塩	★鶏肉、豚肉	キャベツ	食塩	★本みりん	クエン酸鉄Na	米粉	パン粉【小麦】	じゃがいもでん粉
	水	★大豆白紋油	米粉	きゅうり	食塩	★本みりん	クチナシ赤色素	★大豆白紋油	みりん	★こいくちしょうゆ
いりごま【ごま】	★じゃがいもでん粉	★大豆白紋油	ホールコーン	トマトペースト	★本みりん	レモン果汁		焼酎	★こいくちしょうゆ	
鶏そぼろ	鶏ひき肉【鶏肉】	★酒	★酒	★酒	★酒	★酒	★酒	★酒	★酒	
上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	上白糖	
★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	★本みりん	
★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	★和風だし	
★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	★こいくちしょうゆ	
にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	
ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	ホールコーン	
こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	こまつな	
★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	★かつお節	
★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	★かつお節7割混合だし	
たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	
★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	★油揚げ【大豆】	
キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	
★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	★豆みそ【大豆】	
★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	
★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	★カット乾燥わかめ	
ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	ねぎ	
ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	ベーコン	
豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	豚かた肉【豚肉】	
食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	食塩	
砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	砂糖	
【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	【香辛料】	
★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	★白ワイン	
たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	
にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	
キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	キャベツ	
★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	★スープストック	
【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	【大豆、豚肉、鶏肉】	
★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	★食塩	
★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	★白こししょうゆ	
★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	★うすくちしょうゆ	
アルファアクトマカロニ【小麦】	★りんごピューレ【りんご】									

[illegible]

※牛乳は毎日つきます。

※★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8品目（えび・かに・くらみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）＋準特定原材料20品目（アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）についてアレルゲン表示をしています。

※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。

※「しゃもやわかさぎなど」もゴと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。また、ネブダ カニを食べている場合があります。

※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。

※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、ご不明な点がありましたら、池田町大野町が

《アレルギー表示について》

★こいくちしょうゆ、★うすくちしょうゆ、★白しょうゆの【小麦、大豆】、

★大豆白絞油の【大豆】 ★アま油の【アま】については毎回表示します。