

令和7年5月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
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 ・厚揚げ ・薄力粉 ・米粉 ・切干大根 ・大根 ・もやし ・干しいたけ ・大豆(池田町、大野町) ・こんにやく(池田町) ・お茶(池田町) ・はちみつ(大野町) ※天候などにより、使用できない場合もあります。 ※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。 ※「☆」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。 ※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。 ※池田町・大野町の食材を使用した日には、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。 ローズちゃん パーシーちゃん ちゃちゃまる 地場産物を 使っています！				
5	6	7	8	9
行事食 端午の節句	振替休日			行事食 端午の節句
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
筑前煮	ハンバーグの 和風ソースかけ	焼きウインナー (保小1、中2)	行事食 端午の節句	行事食 端午の節句
お茶マヨネーズ 焼き	きんぴらごぼう	海藻の青じそドレッシング和え	行事食 端午の節句	行事食 端午の節句
もやしのごま和え	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん
☆こどもの日 デザート	白みそ汁	春雨野菜カレー	麦ごはん	麦ごはん
豆腐のみそ汁	エ 621 kcal 塩 2.3 g	エ 654 kcal 塩 2.5 g	エ 672 kcal 塩 3.0 g	エ 610 kcal 塩 2.4 g
12	13	14	15	16
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚肉の ねぎ塩焼き	豆腐ナゲット (保小2、中3)	～味の旅～ 鹿児島県	切干大根入り ピビンバ (炒め物)	鶏肉の 照り焼き
大豆の磯煮	フルーツのサイダーゼリーよせ	きびなごの から揚げ (保2、中3)	切干大根入りピビンバ (和え物)	甘酢和え
麦ごはん	☆背割れ小型コッペパン(保なし)	小松菜の生姜じょうゆ和え	☆ぶどうゼリー	麦ごはん
五目野菜汁	焼きそば	麦ごはん	わかめスープ	たまねぎのみそ汁
エ 583 kcal 塩 1.4 g	エ 635 kcal 塩 2.4 g	エ 586 kcal 塩 1.6 g	エ 594 kcal 塩 2.5 g	エ 612 kcal 塩 2.1 g
19	20	21	22	23
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
フライポテト (保)	白身魚フライ	ポーク しょうまい (保小2、中3)	厚揚げの おろしだれかけ	さけの カレーじょうゆ 焼き
フライビーンズ (小中)	キャベツのサラダ	チンジャオロース	こんにやくのおかか煮	昆布和え
大根サラダ	☆バーガーパン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん
☆ソフト麺	サイコロスープ	春雨スープ	かきたま汁	大根のみそ汁
山吹ソース	エ 592 kcal 塩 2.9 g	エ 586 kcal 塩 1.9 g	エ 618 kcal 塩 1.8 g	エ 617 kcal 塩 2 g
26	27	28	29	30
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ヤンニョム チキン	野菜グラタン	さばの 香味焼き	五目 厚焼き玉子	あじの 南蛮漬け
ナムル	アスパラガスのソテー	即席漬け	ゆかり和え	小松菜の磯和え
麦ごはん	☆黒砂糖食パン	麦ごはん	☆河内晩柑 (かわちばんかん)	麦ごはん
チンゲン菜のスープ	キャベツとトマトの スープ	沢煮椀	かぼちゃの合わせみそ汁	玉ふのすまし汁
エ 636 kcal 塩 2.3 g	エ 594 kcal 塩 2.4 g	エ 602 kcal 塩 2.3 g	エ 585 kcal 塩 2.9 g	エ 605 kcal 塩 2 g

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆ 受賞作品

『あゆの梅じそ天ぷら』

岐阜県学校給食会が主催する「令和6年度 私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募し、主菜部門で優秀賞を受賞した、八幡小6年(現:池田中1年) 高橋真愛さんが考えた作品「あゆの梅じそ天ぷら」のレシピです。給食用にアレンジをして、5月9日(金)の給食に登場します。

<材料(6人分)>

あゆ 6尾

大葉 6枚

梅干し 3個

小麦粉 1/3カップ

水 1/3カップ

塩 少々

お茶粉 小さじ1/2

揚げ油 適量

<作り方>

① 梅干しは種を取り、包丁で粗く刻む。

② あゆの水気をキッチンペーパーで軽く拭き取る。

③ 大葉の上半分にあゆをのせ、等分した梅干しをスプーンでのせて挟む。

④ 小麦粉にAを加え、さっくりと混ぜて衣を作る。

⑤ ③を④につけて、低温の油でじっくりと揚げたら完成。

※給食用では調理の関係上、あゆの開きを使用しました。

5月5日 端午の節句

ちまき

もち米や団子をササの葉などで包み、ゆでたり蒸したりしたもの。中国から伝わった行事に由来し、地域によって味や形はさまざまですが、西日本では主に円すい形の甘いちまきが食べられています。もともとは、チガヤの葉が使われたことから、ちまきと呼ばれます。

今月は…「たまねぎ」を使ったレシピの紹介！

～ハンバーグの和風ソースかけ～

<材料(4人分)>

ハンバーグ(既製品) 4個

すりおろし生姜 1cm

たまねぎ 20g

☆みりん 大さじ1/2

☆砂糖 大さじ1/2

☆しょうゆ 小さじ2

☆かたくり粉 小さじ1/2

☆水 適量

<作り方>

①たまねぎは、粗めのみじん切りにする。

②鍋にすりおろし生姜とたまねぎを入れて、焦がさないように炒める。

③たまねぎが透明になってきたら、☆の調味料を入れて、味を調える。

④水溶きかたくり粉でとろみをつける。

⑤ハンバーグを焼き、お皿に盛り付け、④をかけたら完成。

※ハンバーグは、既製品でも、手作りしてもどちらでもよいです。

焼く時は、中心まで火が通ったか、必ず確認しましょう。

かしわもち

あん入りのもちをカシワの葉でくるんだもの。カシワは、新しい芽が出るまで古い葉が木に残っていることから、家が途絶えずに代々栄えていくようにとの願いが込められています。カシワの代わりにサルトリイバラの葉を使う地域もあります。

池田町大野町学校給食センター

[illegible]

★大豆白絞油の【大豆】、★ごま油の【ごま】については毎回表示しません