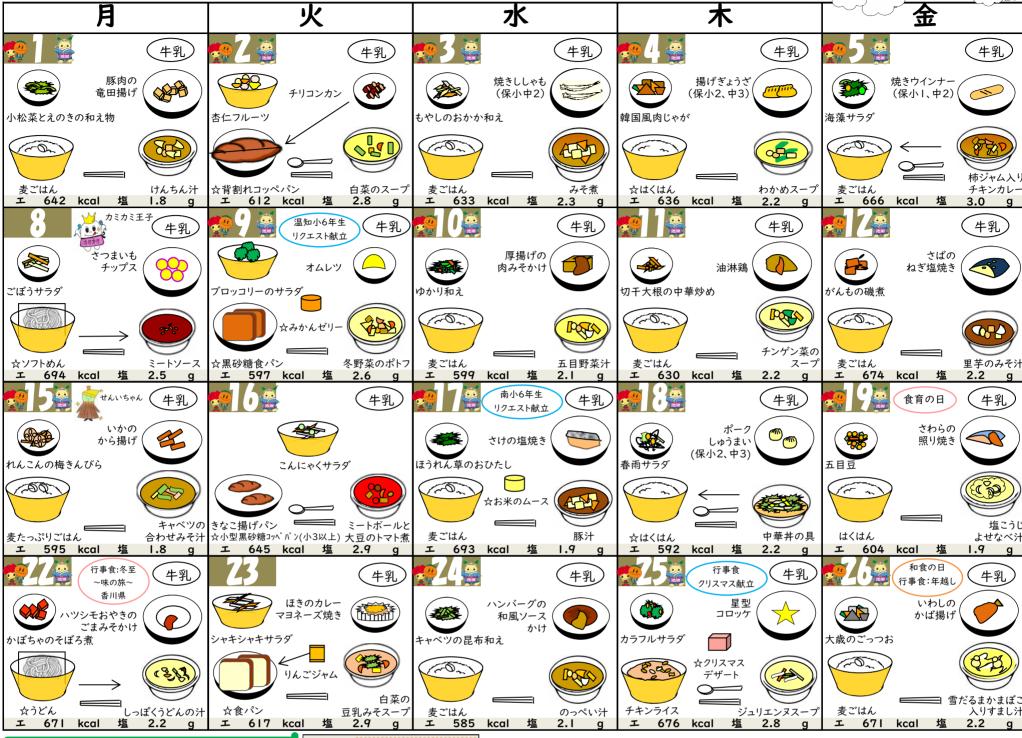
令和7年12月 池田町大野町学校給食献立予定表



【今月の食育の日】・・・19日(金)

今月から給食で使用するお米は、揖斐郡産になります。揖斐郡で作られている「ハツシモ」は、岐阜県を代表する品種です。大粒でかみごたえがあり、あっさりした味わいが特徴です。また粘りが少なく、冷めてもおいしく食べられます。

<基準値> エ・・・エネルギー、塩・・塩分 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】*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・厚揚げ・米粉・薄カ粉・もやし・切干大根・小松菜 ・ほうれん草・チンゲン菜・干ししいたけ・大豆(池田町・大野町)

・こんにゃく(池田町)・大根 (池田町)・キャベツ(池田町)・ねぎ(池田町)

・はくさい(池田町)・水菜(池田町)・塩こうじ(大野町)



今月は…「はくさい」を使ったレシピの紹介!

~塩こうじよせなべ汁~

一人当たりの野菜の量 50g/350g

<材料(約4人分)> 鶏むね肉 にんじん 2 0 g えのきたけ 2 8 g しいたけ 1個 はくさい 160g みずな 木綿豆腐 水 4カップ ☆和風だし ☆塩こうじ 6 g 小さじ1 ☆酒 ☆みりん 小さじ1弱

☆薄口しょうゆ 小さじ2

☆塩

<作り方>

4 0 g ①鶏むね肉は一口大に切り、にんじんは5 m m幅のいちょ 2 0 g う切り、えのきたけは根本を切り落とし半分に切って、 2 8 g ほぐす。しいたけは、石づきを切り落としスライスする。 1 個 はくさいとみずなは I c m幅に切り、木綿豆腐は、さい の目に切って水にさらしておく。

20g ②鍋に水を入れ沸騰させたところに、鶏むね肉を入れる。 60g ③火が通ったら、にんじん、えのきたけ、しいたけ、は カップ くさいの順に加えて煮る。

大さじ | ④木綿豆腐を入れて、☆印の調味料を入れて煮る。仕上 6 g げにみずなを加え、柔らかくなったら完成。

> はくさいには、カリウムが豊富です。鍋料理や汁物 にして、汁ごと食べることで、水に溶けやすいカリ ウムを逃がさず摂ることができます!!

※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。

少々

※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。 ※洲田町・大野町の食材を使用した日は、日にたの様に「たったっまる・ローブた。

※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。

新年への願いを込めた

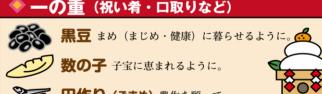
新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティー豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



池田町大野町学校給食センター

伝統的なおせち料理の意味や込められた願い





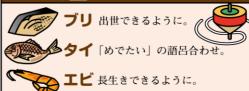
田作り(ごまめ)豊作を願って。 たたきごぼう家族や家業が土地に根を張るように。

伊達巻き 知識や教養が身につくように。 /着みものに困らないと

/着るものに困らないように。 **きんとん** 金運に恵まれるように。

紅白かまぼこ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重(酢の物・焼き物など)



紅白なます お祝いの水引を表す。



令和7年12月 池田町大野町学校給食献立予定表

日曜	1日(月) 2日(火)	3日(水)	4日 (木)	5日(金)	8日(月)	9日 (火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)
主食	麦ごはん 背割れコッペパン	麦ごはん	はくはん	麦ごはん	ソフト麺	黒砂糖食パン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦たっぷりごはん
食 料理名及び一人当たりの純使用量g(小学校中学年)	*強化米入り精白米 80	★強化米人リ精白米 80 ★常位米人リ精白米 80 4	★ *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	★漁化米入り精白米 80 ★米化表 9 4 ウインナー 1本 20 「豚 食 物 等 半 時 母 20 「豚 食 物 等 半 時 母 20 「豚 食 物 等 半 時 母 20 「大 大 市 しにんにく 0.4 しよう か 15 大 大 カ 15	★ソフト類 「小中」 1食 180 180 180 180 180 180 180 180 180 180	★黒砂糖食パン 1食 77 77 77 70 70 77 70 77 70	★強化米人リ精白米 80 ★準粒表 9標 4 9 4 9 4 9 4 9 4 9 4 9 4 9 9 4 9	★強化米入り精白半 80 4	★強化米入り精白米 80 ★米粒麦 さば切り身【さば】 1切 50 0.3 ね★がりおろしにんにく 0.2 は大★で 2 2 大★で 10 ようか 2.5 ★本白しようか 2.5 ★がしたもしょうか 2.5 ★がたもとうか 2.5 ★がたもとうか 3.5 ★がしたんしん 10 ★がたもしたんしん 10 ★がしじ風だし 4 ★がしじん 10 ★がしじん 10 ★がいこんが 4 ※サいことが 1.7 にんりの 3.5 ★ 1.7 にんりが 3.5 ★ 2.1 ★ 2.1 ★ 2.1 ★ 3.1 ■ 4.1 ■ 3.1 ■ 4.1 ■ 3	★強化米入り精白米 76 ★独化米入り精白米 76 ★米大変 45 ※ 10

日曜	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
主食	小型黒砂糖コッペパン	麦ごはん	はくはん	はくはん	うどん	食パン	麦ごはん	チキンライス	麦ごはん
料理名及び一人当たりの純使用量g(小学校中学年)	★小型温砂糖コッペパン 1 食	0 ささけ切り身【さけ】 15 50 けの	ボークしゅうまい 2個 36 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さわらのの照り焼き 五目豆		77 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	★ ***	0 デキストリン	個 30 ★

- ※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(スび・かに・イるみ・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・リんご・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。また、えび、かに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、池田町大野町学校給食センター(TEL35-5511)までご連絡ください。
 ★大豆白紋油の[大豆]、★ごま油の[ごま]については毎回表示しません

★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