

令和8年1月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
<div>【今月の食育の日】・・・19日(月)</div> <div>「さつまいもと大豆の揚げ煮」の蒸し大豆は、池田町農業婦人クラブの方が前日に水につけておいた大豆を、当日朝4時頃から蒸して、7時半に給食センターへ届けてくださったものを使用しています。</div> <div>エ・・・エネルギー、塩・・・塩分</div> <div><基準値></div> <div>エ 650 kcal 塩 2 g未満</div> <div>12 成人の日</div> <div>1月24日～30日は、全国学校給食週間！</div>	<div>6 保育園・こども園のみ</div> <div>牛乳</div> <div>鶏肉のコーンフレーク揚げ</div> <div>ブロッコリーのごま和え</div> <div>麦ごはん</div> <div>地みそのみそ汁</div> <div>エ 677 kcal 塩 1.9 g</div>	<div>7 保育園・こども園のみ</div> <div>牛乳</div> <div>ミニ肉まん</div> <div>さといもの中華煮</div> <div>麦ごはん</div> <div>五目春雨スープ</div> <div>エ 696 kcal 塩 2.2 g</div>	<div>8 カミカミ王子</div> <div>牛乳</div> <div>ハンバーグ</div> <div>こんにゃくサラダ</div> <div>麦ごはん</div> <div>ハッシュドポーク</div> <div>エ 647 kcal 塩 2.4 g</div>	<div>9</div> <div>牛乳</div> <div>さばの香味焼き</div> <div>もやしの磯和え</div> <div>麦ごはん</div> <div>大根のみそ汁</div> <div>エ 660 kcal 塩 3.2 g</div>
	<div>13</div> <div>牛乳</div> <div>ロングウイナーのケチャップソースかけ</div> <div>キャベツのサラダ</div> <div>ミルク(小中のみ)</div> <div>サイコロスープ</div> <div>☆背割れコッペパン</div> <div>エ 607 kcal 塩 3.3 g</div>	<div>14 ～味の旅～ 石川県</div> <div>牛乳</div> <div>いかのから揚げ</div> <div>あいまぜ</div> <div>麦ごはん</div> <div>めった汁</div> <div>エ 626 kcal 塩 2.5 g</div>	<div>15 せんいちゃん</div> <div>牛乳</div> <div>コーンしゅうまい(保小2、中3)</div> <div>フルーツのももゼリーよせ</div> <div>☆はくはん</div> <div>ファイバー麻婆豆腐</div> <div>エ 708 kcal 塩 1.8 g</div>	<div>16</div> <div>牛乳</div> <div>豚肉のあんからめ</div> <div>きんぴらごぼう</div> <div>麦ごはん</div> <div>のっぺい汁</div> <div>エ 666 kcal 塩 2.2 g</div>
<div>19 食育の日</div> <div>牛乳</div> <div>大豆とさつまいもの揚げ煮(小中)</div> <div>海藻サラダ</div> <div>☆ソフトめん</div> <div>ツナトマトソース</div> <div>エ 665 kcal 塩 2.8 g</div>	<div>20</div> <div>牛乳</div> <div>ほきのマヨネーズ焼き</div> <div>大根サラダ</div> <div>☆黒砂糖食パン</div> <div>白菜のカレースープ</div> <div>エ 585 kcal 塩 2.9 g</div>	<div>21 和食の日</div> <div>牛乳</div> <div>ちくわのお茶揚げ(保小2、中3)</div> <div>小松菜のおかか和え</div> <div>麦ごはん</div> <div>たまねぎのみそ汁</div> <div>エ 586 kcal 塩 2 g</div>	<div>22</div> <div>牛乳</div> <div>鶏つくね(保小1、小中2)</div> <div>ゆかり和え</div> <div>麦ごはん</div> <div>関東煮</div> <div>エ 600 kcal 塩 2.7 g</div>	<div>23 メニューコンクール 受賞作品献立</div> <div>牛乳</div> <div>焼きししゃも(保小中2)</div> <div>じゃがいものそばろ煮</div> <div>☆いび茶プリン</div> <div>麦ごはん</div> <div>ぼかぼかみそ汁</div> <div>エ 667 kcal 塩 2.5 g</div>
<div>26</div> <div>牛乳</div> <div>池田のさといもコロッケ</div> <div>豚肉とキャベツのみそ炒め</div> <div>麦ごはん</div> <div>糸かまぼこのすまし汁</div> <div>エ 632 kcal 塩 2.2 g</div>	<div>27</div> <div>牛乳</div> <div>さけのメープルマスタード焼き</div> <div>シャキシャキサラダ</div> <div>☆米粉入り食パン</div> <div>ピースープ</div> <div>エ 599 kcal 塩 2.8 g</div>	<div>28 東小6年生 リクエスト献立</div> <div>牛乳</div> <div>鶏肉のから揚げ</div> <div>ひじきの煮物</div> <div>☆ポンカン</div> <div>麦ごはん</div> <div>白みそ豚汁</div> <div>エ 687 kcal 塩 2.7 g</div>	<div>29</div> <div>牛乳</div> <div>五目厚焼き玉子</div> <div>切干大根のさっぱり和え</div> <div>ツナごはん</div> <div>こづゆ</div> <div>エ 592 kcal 塩 2.9 g</div>	<div>30</div> <div>牛乳</div> <div>厚揚げの甘酒地みそかけ</div> <div>こんにゃくのおかか煮</div> <div>はくはん(夢ごち)</div> <div>白菜なべ</div> <div>エ 628 kcal 塩 2 g</div>
<div>【池田町大野町を味わおう①】</div> <div>池田町産のさといもを使ったコロッケに、旬のキャベツを使った、豚肉とキャベツのみそ炒めを組み合わせました。この時期のキャベツは揖斐郡産のものを使用しています。</div>	<div>【カナダを味わおう】</div> <div>大野町と交流があるカナダにちなんで献立です。カナダを代表する食材の、さけやメープルシロップを使用しました。ピースープは、乾燥インゲン豆を使ったスープです。</div>	<div>【東小リクエスト献立を味わおう】</div> <div>東小6年生のリクエスト献立です。池田町、大野町の小学校6年生、中学校3年生の皆さんが考えたメニューを9月から毎月、献立に取り入れています。1月は宮地小と東小です。</div>	<div>【福島県を味わおう】</div> <div>池田町と福島県国見町は、友好都市です。そこで、福島県の郷土料理である「こづゆ」や、福島県の学校給食の定番メニューとして親しまれている「ツナごはん」を取り入れました。</div>	<div>【池田町大野町を味わおう②】</div> <div>今日は、大野町で作られた甘酒や、池田町で作られた夢ごち米、こんにゃく、みそ、白菜、ねぎを使った献立です。地元の方が心を込めて作ってくださった食材を味わいましょう。</div>

学校給食では地産地消をすすめています！

池田

ちやちやまる

【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・もやし・チンゲン菜・ほうれん草・枝豆・切干大根

・干しいたけ・厚揚げ・大豆(池田町、大野町)・キャベツ(池田町、大野町他)

・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)

・大根(池田町他)・ねぎ(池田町他)・じゃがいも(池田町他)

・はくさい(池田町他)・塩こうじ(大野町)・甘酒(大野町)

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。
※池田町・大野町の食材を使用した日は、日にちの横に「ちやちやまる・ローズちゃん・パーシーちゃん」がついています。

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、今年度もあと3か月となりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気を付けて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年はうま年！

うまのように野菜をたっぷり食べよう！

箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう！

よく味わってうま味を感じよう！

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆受賞作品『いび茶プリン』

「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、デザート部門で優秀賞を受賞した、温知小6年(現：池田中1年)小林芽生さんが考えた作品「いび茶プリン」のレシピです。給食用にアレンジをして、23日の給食に登場します。

<材料(5人分)>

【プリン】

豆乳 300ml

砂糖 大さじ4

卵 2個

粉茶(いび茶) 8g

【トッピング】

米粉 130g

ぬるま湯 110ml

粒あん 適量

<作り方>

①【プリン】の全ての材料をボウルに入れ、泡立て器でかき混ぜる。

②①を1～2回こしたら、容器に流し入れる。

③なべ(フライパンでも可)に、②の容器が半分つかるくらいの水を入れ、煮立たせる。

④②の容器をなべに入れたら、ふたをして弱火で8分加熱し、火を止めて10分ほどそのままにする。

⑤容器をなべから取り出し、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

⑥ボウルに米粉を入れ、耳たぶくらいの固さになるまで、ぬるま湯を少しずつ加えて混ぜる。

⑦食べやすい大きさに分けて丸め、中央をくぼませる。

⑧なべに湯をわかし、⑦を入れて5～6分ゆでる。浮き上がってきたらさらに1分煮て取り出し、水気を切る。

⑨プリンの上に⑧と粒あんを盛り付けたら完成。

※給食では、卵を使っていないものを提供します。

今月は…「だいこん」を使ったレシピの紹介！

350g

<材料(約4人分)>

だし汁 400ml

だいこん 80g

れんこん 40g

さといも 80g

木綿豆腐 50g

豆みそ 大さじ2

一味とうがらし 少々

ねぎ 12g

おろししょうが 4g

<作り方>

①だいこんとさといもは5mm幅のちよう切り、れんこんは3mm幅のちよう切りにし、ねぎは小口切りにする。木綿豆腐は、さいの目に切って水にさらしておく。

②鍋にだし汁を入れ、だいこん、れんこん、さといもを加えて煮る。

③具材に火が通ったら、火を止め、豆みそを溶き入れる。

④みそが溶けたら、再び加熱し、木綿豆腐を加える。仕上げにねぎ、おろししょうが、一味とうがらしを加えたら完成。

一人当たりの野菜の量 34g/350g

～ぽかぽかみそ汁～

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