

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
<p>【今月の食育の日】…19日(月) 「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、当日前朝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いましたものを使用しています。</p> <p>エ…エネルギー、塩…塩分</p> <p><基準値> カロリー 650 kcal 塩 2 g未満</p> <p>12 成人の日 1月24日~30日は、全国学校給食週間!</p>	<p>6 保育園・こども園のみ 牛乳 鶏肉のコーンフレーク揚げ ブロッコリーのごまあえ 麦ごはん エ 677 kcal 塩 1.9 g</p> <p>1 保育園・こども園のみ 牛乳 ミニ肉まん さといもの中華煮 麦ごはん エ 696 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>8 カミカミ王子 牛乳 ハンバーグ こんにゃくサラダ 麦ごはん エ 647 kcal 塩 2.4 g</p>	<p>9 さばの香味焼き 牛乳 もやしの磯和え ☆りんごゼリー わかめごはん エ 660 kcal 塩 3.2 g</p>	<p>牛乳 大根のみそ汁 わかめごはん エ 666 kcal 塩 2.2 g</p>
<p>13 牛乳 ロングウインナーのケチャップソースかけ キャベツのサラダ ミルメーク(小中のみ) ☆背割れコッペパン サイコロスープ エ 607 kcal 塩 3.3 g</p>	<p>14 ~味の旅~ 石川県 牛乳 いかのから揚げ あいませ 麦ごはん エ 626 kcal 塩 2.5 g</p>	<p>15 せんいちちゃん 牛乳 コーンシュウまい(保小2、中3) フルーツのももゼリーよせ ☆はくはん ファイバー麻婆豆腐 エ 708 kcal 塩 1.8 g</p>	<p>16 牛乳 きんびらごぼう 麦ごはん エ 666 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>牛乳 豚肉のあんからめ のっぺい汁 麦ごはん エ 667 kcal 塩 2.2 g</p>
<p>19 食育の日 牛乳 大豆とさつまいもの揚げ煮(小中) さつまいもの揚げ煮(保) 海藻サラダ ☆ソフトめん ツナトマトソース エ 665 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>20 牛乳 ほきのマヨネーズ焼き 大根サラダ ☆黒砂糖食パン 白菜のカレースープ エ 585 kcal 塩 2.9 g</p>	<p>21 和食の日 牛乳 宮地小6年生リクエスト献立 ちくわのお茶揚げ (保小2、中3) 小松菜のおかか和え 麦ごはん エ 586 kcal 塩 2 g</p>	<p>22 牛乳 鶏つくね(保1、小中2) ゆかり和え 麦ごはん たまねぎのみそ汁 関東煮 エ 600 kcal 塩 2.7 g</p>	<p>23 メニューコンクール受賞作品献立 牛乳 焼きししゃも(保小中2) じゃがいものそぼろ煮 ☆いび茶プリン 麦ごはん ぱかぱかみそ汁 エ 667 kcal 塩 2.5 g</p>
<p>26 牛乳 池田のさといもコロッケ 豚肉とキャベツのみそ炒め 麦ごはん 糸かまぼこのすまし汁 エ 632 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>27 牛乳 さけのメープルマスタード焼き シャキシャキサラダ ☆米粉入り食パン ピースープ エ 599 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>28 東小6年生リクエスト献立 牛乳 鶏肉のから揚げ ひじきの煮物 ☆ポンカン 麦ごはん 白みそ豚汁 エ 687 kcal 塩 2.7 g</p>	<p>29 牛乳 五目厚焼き玉子 切干大根のさっぱり和え ツナごはん こづゆ エ 592 kcal 塩 2.9 g</p>	<p>30 牛乳 厚揚げの甘酒地みそかけ こんにゃくのおかか煮 はくはん(夢ごこち) 白菜なべ エ 628 kcal 塩 2 g</p>
<p>【池田町大野町を味わおう①】 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。</p>	<p>【カナダを味わおう】 大野町と交流があるカナダにちなんだ献立です。カナダを代表する食材の、さけやメープルシロップを使いました。ピースープは、乾燥インゲン豆を使ったスープです。</p>	<p>【東小リクエスト献立を味わおう】 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年生の皆さんがあこえたメニューを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。</p>	<p>【福島県を味わおう】 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。</p>	<p>【池田町大野町を味わおう②】 今日は、大野町で作られた甘酒や、池田町で作られた夢ごこち米、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。</p>

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・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)



※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。

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つけて、一日一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

※給食では、卵を使っていないものを提供します。

<作り方>

- 【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。
- ①を1~2回こしたら、容器に流し入れる。
- なべ(フライパンでも可)に、②の容器が半分かかるくらいの水を入れ、煮立たせる。
- ②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。
- 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。
- 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。
- 食べやすい大きさに分けて丸め、中央をくぼませる。
- 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。
- ⑧プリンの上に⑧と粒あんを盛り付けたら完成。

今月は…「だいこん」を使ったレシピの紹介!



350g
食べよし

野菜を1日
350g
食べよし

<p

令和8年1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

※牛乳は毎日つきます。
※△印の食品原材料に

*印の食品原材料について、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表(年度当初に对象者に配布済)』に記載しています。

※**[]**には、指定原材料8品目(えび・かに・くみこ・小麦・そば・卵・乳・落花生)十準特原材料20品目(アーモンド・あわび・いか・いわしひ・オレンジ・カシューなツ・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。複数揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、てべややパンなどアレルギーの原因となる各種食品を食用する場合があります。

外場で切る場合に、油を仮設火山炉用に使うのに、なんでも最初からノルマリーヤーの原凶こよみの良品を出す場合が多めになります。しかしもやわかなきなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいます。またえびに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。

※背のアヒ、海藻、魚のアヒ身等の海産物には、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、

ホームページ「www.kyoto-u.ac.jp/~kyo-ns/」にて記載されています。総長に使用する材料について不明な点がある場合は、池田山人野町学校給食センター（TEL:053-331-1111）までお連絡ください。

《アレルギー表示について》

★こいくちしようゆ、★うすくちしようゆ、★白しようゆの【小麦、大豆】、

★こいくちしょうゆ、★うすくちしょうゆ、★日しょうゆの【小麦、大豆】、
★大豆自絞油の【大豆】、★ごま油の【ごま】については毎回表示しません