

令和8年2月 池田町大野町学校給食献立予定表



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|---|--|--|
| <div>2</div> <div>根菜チップス</div> <div>キャベツのサラダ</div> <div>☆ソフトめん</div> <div>ミートソース</div> <div>牛乳</div> | <div>3</div> <div>行事食 節分</div> <div>いわしの 磯辺揚げ (保1、小中2)</div> <div>ゆかり和え</div> <div>☆豆腐プリン</div> <div>麦ごはん</div> <div>大豆の変身汁</div> <div>牛乳</div> | <div>4</div> <div>鶏肉の しょうゆこうじ焼き</div> <div>こんにゃくのみそ炒め</div> <div>麦ごはん</div> <div>五目野菜汁</div> <div>牛乳</div> | <div>5</div> <div>せんいちゃん</div> <div>めだいの和風 マヨネーズ焼き</div> <div>がんもの磯煮</div> <div>☆はくはん</div> <div>切干大根のみそ汁</div> <div>牛乳</div> | <div>6</div> <div>豆腐ナゲット (保小2、中3)</div> <div>もやしサラダ</div> <div>麦ごはん</div> <div>チキンカレー</div> <div>牛乳</div> |
| <div>9</div> <div>大野中3年生 リクエスト献立</div> <div>ハンバーグの 照り焼きソース かけ</div> <div>ブロッコリーの しょうがじょうゆ和え</div> <div>麦ごはん</div> <div>豚汁</div> <div>牛乳</div> | <div>10</div> <div>こんにゃくサラダ</div> <div>きなこ揚げパン</div> <div>☆小型黒砂糖コッパパン(小3以上)</div> <div>ミートボールと大豆の トマト煮</div> <div>麦ごはん</div> <div>2.9 g</div> <div>牛乳</div> | <div>11</div> <div>建国記念の日</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>牛乳</div> | <div>12</div> <div>～味の旅～ 静岡県</div> <div>豚肉の香味揚げ</div> <div>小松菜の磯和え</div> <div>さくらごはん</div> <div>静岡おでん</div> <div>牛乳</div> | <div>13</div> <div>厚焼き玉子</div> <div>さげごはんの具</div> <div>☆いちごゼリー</div> <div>麦ごはん</div> <div>みぞれ汁</div> <div>牛乳</div> |
| <div>16</div> <div>ポークしょうまい (保小2、中3)</div> <div>チンゲン菜のナムル</div> <div>☆中華麺</div> <div>とんこつ風ラーメンのスープ</div> <div>牛乳</div> | <div>17</div> <div>いかの レモン塩焼き</div> <div>ごぼうサラダ</div> <div>☆食パン</div> <div>コーンクリームシチュー</div> <div>麦ごはん</div> <div>2.9 g</div> <div>牛乳</div> | <div>18</div> <div>カミカミ王子</div> <div>ししゃもの カレー風味揚げ (保1、小中2)</div> <div>五目豆</div> <div>麦ごはん</div> <div>根菜の白みそ汁</div> <div>牛乳</div> | <div>19</div> <div>食育の日</div> <div>厚揚げの かつきソース かけ</div> <div>じゃがいもと こんにゃくのきんぴら</div> <div>はくはん</div> <div>糸かまぼこのすまし汁</div> <div>牛乳</div> | <div>20</div> <div>池田中3年生 リクエスト献立</div> <div>鶏肉のから揚げ</div> <div>もやしとほうれん草のごま和え</div> <div>☆お米のタルト</div> <div>麦ごはん</div> <div>地みそのみそ汁</div> <div>牛乳</div> |
| <div>23</div> <div>天皇誕生日</div> <div>【今月の食育の日】・・・19日(木)</div> <div>「かつきソース」は、大野町かき振興会さんが作ってくださった柿ジャムと、池田町産のだいこんを使って作りました。他にも、お米や、きんぴらに入っているこんにゃく、すまし汁に入っているねぎなど、池田町・大野町産の食材を多く使っています。</div> <div>牛乳</div> | <div>24</div> <div>野菜コロッケ</div> <div>三色杏仁フルーツ</div> <div>☆鬼まん (保)</div> <div>☆背割れ小型 コッパパン(小中)</div> <div>焼きそば</div> <div>池田のお茶ごはん</div> <div>地産地消けんちん汁</div> <div>牛乳</div> | <div>25</div> <div>中学生学校給食 選手権応募献立</div> <div>さけの地みそ焼き</div> <div>ほうれん草のおひたし</div> <div>麦ごはん</div> <div>2.4 g</div> <div>牛乳</div> | <div>26</div> <div>和食の日</div> <div>さわらの 和風あんかけ</div> <div>ごぼうのうま煮</div> <div>麦ごはん</div> <div>菜の花のみそ汁</div> <div>牛乳</div> | <div>27</div> <div>揖東中3年生 リクエスト献立</div> <div>春巻</div> <div>海藻サラダ</div> <div>キムチごはん</div> <div>春雨スープ</div> <div>牛乳</div> |

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・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)・はくさい(池田町)・豆みそ(池田町)
・米みそ(池田町)・じゃがいも(池田町他)・だいこん(池田町他)・ねぎ(池田町他)
・塩こうじ(大野町)・柿ジャム(大野町)

ちやちやまる
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。

今月は...「ねぎ」を使ったレシピの紹介！

～春雨スープ～

一人当たりの野菜の量
35g/350g

<材料(約4人分)>
ローズハム 32g
にんじん 40g
はくさい 80g
ねぎ 20g
春雨 16g
水 500ml
★酒 小さじ1
★顆粒中華だし 小さじ1
★塩 少々
★濃口しょうゆ 小さじ2

<作り方>
①ローズハムは1cm幅程度の短冊切り、にんじんは太めののせん切りにする。はくさいは1cm幅程度に切り、ねぎは小口切りにする。
②鍋に湯を沸かし、ローズハム、にんじんを加えて煮る。
③にんにんに火が通ったら、はくさい、春雨を加えて煮る。
④★の調味料を加え、仕上げにねぎを加えたら完成。

～中学校3年生のみなさんに聞きました！～
Q. 小中学校での学校給食の思い出を教えてください。

●●大野中●●

・私はあまりおかわりをしていなかったけれど、中学校1年生の頃、先生が食缶をもってまわっていた時に、はじめておかわりをしました。その日に食べたわかめごはんが、一番記憶に残る給食です。
・小さい頃から苦手だったなすを、友達からの応援もあって勇気を出して食べてみたら、完食することができました。
・毎日おかわりじゃんけんや友達と何を出すか話し合ったり、次の月の献立を隔々まで見たりするのが、とても楽しかったです。

●●揖東中●●

・給食の時間の放送で、やさそばをつくるのが一番大変と聞いてから、いつも焼きそばが出る時には「おつかれさまです。ありがとう。」とより一層思うようになりました。
・勉強につかれて、やる気が出なくなった時に、「もうすぐで給食だ!」とおいしい給食を目標に頑張ることができています。
・中学生になると食べられる量が増え、給食で出る好きなものが食べられるようになって嬉しかったです。苦手なものもチャレンジできるようになりました。

●●池田中●●

・あまりなじみのない料理も給食ではたくさん食べることができて、新鮮で、楽しかったです。
・私は小学校に入るまでは、食に関して興味がありませんでした。しかし、小学校に入学してから、給食の時間を通して、おいしいごはんをクラスの仲間とともに食べる楽しさを覚えました。今も、毎日給食を楽しんでいます。
・みんなと給食のおかわりじゃんけんをしているときが楽しかったです。みんなにじゃんけんして勝ったときのおかわりは、格別でした。

中学校3校分のリクエスト献立は、下記の日程で登場します。楽しみにしてください♪
★大野中学校...2月9日(月) ★池田中学校...2月20日(金) ★揖東中学校...2月27日(金)

池田町大野町学校給食センター

[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・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)と牛特定原材料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)についてアレルギー表示をしています。

※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、かにが混ざることがあります。

※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する原材料について、ご不明点がありましたら、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。

《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】、
- ★大旨白鯨油の【大豆】、★ごま油の【ごま】については毎回表示しません。