

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
2 キャベツのサラダ ☆ソフトめん エ 680 kcal 塩 2.4 g	3 行事食 牛乳 根菜チップス ゆかり和え 麦ごはん エ 700 kcal 塩 2.2 g ☆豆乳プリン	4 いわしの磯辺揚げ (保1、小中2) ☆豆乳プリン 大豆の変身汁 麦ごはん エ 600 kcal 塩 2.2 g こんにゃくのみそ炒め	5 牛乳 鶏肉のしょうゆこうじ焼き がんもの磯煮 ☆はくはん エ 660 kcal 塩 2.5 g 五目野菜汁	6 牛乳 豆腐ナゲット (保小2、中3) もやしサラダ 麦ごはん エ 729 kcal 塩 2.4 g チキンカレー
9 大野中3年生 リクエスト献立 ハンバーグの 照り焼きソース かけ プロッコリーの しょうがじょうゆ和え 麦ごはん エ 596 kcal 塩 2.2 g	10 牛乳 牛乳 こんにゃくサラダ きなこ揚げパン ☆小型黒砂糖コッペパン(小3以上) ミートボールと大豆の トマト煮 エ 638 kcal 塩 2.9 g	11 建国記念 の日 エ...エネルギー、塩...塩分 <基準値> エ 650 kcal 塩 2 g未満	12 ~味の旅~ 静岡県 豚肉の香味揚げ 小松菜の磯和え さくらごはん エ 687 kcal 塩 3.3 g	13 牛乳 厚焼き玉子 さけごはんの具 ☆いちごゼリー 麦ごはん エ 633 kcal 塩 2 g みぞれ汁
16 チンゲン菜のナムル ☆中華麺 エ 587 kcal 塩 2.0 g	17 牛乳 牛乳 いかの レモン塩焼き ごぼうサラダ ☆食パン エ 599 kcal 塩 2.9 g コーンクリームシチュー	18 カミカミ王子 牛乳 ししゃもの カレー風味揚げ (保1、小中2) 五目豆 麦ごはん エ 670 kcal 塩 2.3 g 根菜の白みそ汁	19 食育の日 牛乳 厚揚げの かきソース かけ じやがいも こんにゃくのきんぴら はくはん エ 587 kcal 塩 2 g 糸かまぼこのすまし汁	20 池田中3年生 リクエスト献立 鶏肉のから揚げ もやじほうれん草のごま和え ☆お米のタルト 麦ごはん エ 759 kcal 塩 2.1 g 地みそのみそ汁
23 天皇誕生日 【今月の食育の日】...19日(木) 「かきソース」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。	24 野菜コロッケ 三色杏仁フルーツ ☆鬼まん (保) ☆背割れ小型 コッペパン(小中) エ 620 kcal 塩 2.4 g	25 中学生学校給食 選手権応募献立 牛乳 さけの地みそ焼き ほうれん草のおひたし 池田のお茶ごはん エ 613 kcal 塩 2.4 g 地産地消けんちん汁	26 和食の日 牛乳 さわらの 和風あんかけ ごぼうのうま煮 麦ごはん エ 621 kcal 塩 2.3 g 菜の花のみそ汁	27 揖東中3年生 リクエスト献立 春巻 海藻サラダ キムチごはん エ 641 kcal 塩 3.5 g 春雨スープ

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)



※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、園へ業者が配達するデザート、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「ちやちゃまる・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)>

ロースハム	32 g	作り方
にんじん	40 g	①ロースハムは1cm幅程度の短冊切り、にんじんは
はくさい	80 g	太めのせん切りにする。はくさいは1cm幅程度に
ねぎ	20 g	切り、ねぎは小口切りにする。
春雨	16 g	②鍋に湯を沸かし、ロースハム、にんじんを加えて
水	500 ml	煮る。
★酒	小さじ1	③にんじんに火が通ったら、はくさい、春雨を加え
★顆粒中華だし	小さじ1	て煮る。
★塩	少々	④★の調味料を加え、仕上げにねぎを加えたら完成。
★濃口しょうゆ	小さじ2	

○● 池田中 ●○

・給食の時間の放送で、やき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ときには「おつかれさまです。ありがとうございます。」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、「もうすぐ給食だ!」とおいしい給食を目標に頑張ることができます。

・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。



○● 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で友達と何を出すか話し合ったり、次の月の献立を隅々まで見たりするのが、とても楽しかったです。

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。楽しみにしていてください♪
★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)

・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ます、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で勝ったときのおかわりは、格別でした。



