

令和8年4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】・・・17日(金)</p> <p>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ます。</p> <p>エ・・・エネルギー、塩・・・塩分</p> <p><基準値> エ 650 kcal 塩 2 g未満</p>	<p>7 (保育園、こども園のみ)</p> <p>牛乳</p> <p>コーンコロッケ</p> <p>高野豆腐入りツナごはんの具</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根のみそ汁</p> <p>エ 630 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>8 (保育園、こども園のみ)</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>もやしのごま和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>和風カレースープ</p> <p>エ 661 kcal 塩 2.3 g</p>	<p>9</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>キャベツのおかか和え</p> <p>わかめごはん</p> <p>豚汁</p> <p>エ 591 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>焼きウインナー(保小1、中2)</p> <p>海藻サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハッシュドポーク</p> <p>エ 641 kcal 塩 2.9 g</p>
<p>13</p> <p>牛乳</p> <p>めばるのから揚げ</p> <p>ゆかり和え</p> <p>☆お祝いデザート</p> <p>麦ごはん</p> <p>桜かまぼこのすまし汁</p> <p>エ 617 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>14</p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグのデミソースかけ</p> <p>もやしとコーンのソテー</p> <p>☆バーガーパン</p> <p>春野菜の豆乳みそスープ</p> <p>エ 585 kcal 塩 3.2 g</p>	<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>せんいちゃん</p> <p>厚揚げの肉みそかけ</p> <p>カレーきんぴら</p> <p>麦たっぷりごはん</p> <p>五目野菜汁</p> <p>エ 624 kcal 塩 2.3 g</p>	<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>ポークしゅうまい(保小2、中3)</p> <p>フルーツのりんごゼリーよせ</p> <p>☆はくはん</p> <p>豆腐の中華煮</p> <p>エ 663 kcal 塩 1.7 g</p>	<p>17</p> <p>食育の日</p> <p>牛乳</p> <p>ししゃものお茶揚げ(保小1、中2)</p> <p>小松菜の磯和え</p> <p>大豆入り五目ごはん</p> <p>地みそのみそ汁</p> <p>エ 621 kcal 塩 2.7 g</p>
<p>20</p> <p>牛乳</p> <p>春巻</p> <p>ホイコーロー</p> <p>麦ごはん</p> <p>チンゲン菜のスープ</p> <p>エ 714 kcal 塩 1.9 g</p>	<p>21</p> <p>牛乳</p> <p>さけのカレー風味焼き</p> <p>大根サラダ</p> <p>いちごジャム</p> <p>☆食パン</p> <p>ミネストローネ</p> <p>エ 585 kcal 塩 3.3 g</p>	<p>22</p> <p>牛乳</p> <p>豚肉のねぎ塩焼き</p> <p>キャベツの香り和え</p> <p>☆みかんゼリー</p> <p>新たまねぎのみそ汁</p> <p>エ 610 kcal 塩 1.7 g</p>	<p>23</p> <p>和食の日</p> <p>牛乳</p> <p>さわらのみそ焼き</p> <p>こんにゃくのおかか煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>若竹汁</p> <p>エ 593 kcal 塩 2.2 g</p>	<p>24</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツ入り鶏つくね</p> <p>肉じゃが</p> <p>麦ごはん</p> <p>焼きふのすまし汁</p> <p>エ 618 kcal 塩 2 g</p>
<p>27</p> <p>牛乳</p> <p>豆腐ナゲット(保小2、中3)</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>☆ソフトめん</p> <p>ミートソース</p> <p>エ 726 kcal 塩 2.7 g</p>	<p>28</p> <p>牛乳</p> <p>カミカミ王子</p> <p>ほきのマヨネーズ焼き</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>☆黒砂糖食パン</p> <p>ポテトスープ</p> <p>エ 613 kcal 塩 3.1 g</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>味の旅 宮崎県</p> <p>牛乳</p> <p>チキン南蛮</p> <p>昆布和え</p> <p>ノンエッグタルタルソース</p> <p>切干大根の麦みそ汁</p> <p>エ 673 kcal 塩 2.4 g</p>	<p>1日350gの野菜を食べてよう!</p> <p>1日350gを目指して野菜をしっかり食べましょう!</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・大根・もやし・干しいたけ・厚揚げ・油揚げ
- ・大豆(池田町、大野町)・こんにゃく(池田町)・お茶(池田町)
- ・ちやちやまる・豆みそ(池田町)・米みそ(池田町)



※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。

献立予定表をチェックしよう! 池田町大野町の〇〇献立

お知らせ

- ・カミカミ献立(8のつく日)
かみごたえのある食材や歯を強くするカルシウムが多い献立の日です。カミカミ王子のマークでお知らせします。
- ・ファイバー献立(5のつく日)
おなかの調子を整え、生活習慣病予防の効果がある食物せんいが多い献立の日です。せんいちゃんのマークでお知らせします。
- ・食育の日献立(19日 ※休日の場合は前後します)
池田町、大野町の食材、岐阜県産の食材を使った地産地消献立の日です。
- ・和食の日献立
だしの味や日本の伝統的な食材の味を感じ、和食のよさを味わう献立の日です。
- ・味の旅献立
日本各地の都道府県で食べられている食べ物や、郷土料理を味わう献立の日です。
- ・行事食の献立
季節の節句献立やお祝いの日に食べられる料理を取り入れた献立の日です。
- ・リクエスト献立
各学校のリクエストメニューを取り入れた献立の日です。

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように考えて作られています。配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごすように、以下のことを守りましょう。

給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきてきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほりりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
--	---	---

食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、犬食いになったりしないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物を吸い込むと危険です。</p>
--	---	--

Main table containing school lunch menus for dates 7th (Tue) to 21st (Tue). Columns include date, meal name, and detailed ingredients with quantities.

Main table containing school lunch menus for dates 22nd (Wed) to 30th (Thu). Columns include date, meal name, and detailed ingredients with quantities.

※牛乳は毎日つきます。
※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用資材原単位配合表』(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、くま、小麦、そば、卵、乳、落花生)十準特定原材料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、マグロ、アワビ、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。

《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【小麦、大豆】、
★大豆白絞油【大豆】、★ごま油【ごま】については毎回表示しません