

令和8年5月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
<p>学校給食では地産地消をすすめています!</p> <p>【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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米・牛乳・豆腐・厚揚げ・油揚げ・米粉・薄力粉・もやし・チンゲン菜・干しいたけ ・あゆ・にんじん・大根・小松菜・ほうれんそう・里芋・大豆(池田町・大野町) ・こんにやく(池田町)・豆みそ(池田町)・米みそ(池田町)・塩こうじ(大野町) <p>※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。</p>			<p>【今月の食育の日献立】</p> <p>…18日(月)</p> <p>さけのしょうゆこうじ焼きに使用する塩こうじは大野町で作られたものです。他にも、池田町産のこんにやく、みそを使用します。</p>	
4	5	6	7	8
<p>みどりの日</p>	<p>こどもの日</p>	<p>振替休日</p>	<p>切干大根入りピビンパ(炒め物)</p> <p>切干大根入りピビンパ(和え物)</p> <p>☆はくはん</p> <p>エ 586 kcal 塩 2.6 g</p>	<p>行事食 端午の節句</p> <p>こいのぼり型ハンバーグ</p> <p>小松菜のおかか和え</p> <p>☆こどもの日デザート</p> <p>麦ごはん</p> <p>豆腐のすまし汁</p> <p>エ 630 kcal 塩 1.9 g</p>
11	12	13	14	15
<p>メニューコンクール受賞作品献立</p> <p>茶平もち</p> <p>もやしの磯和え</p> <p>☆うどん</p> <p>エ 645 kcal 塩 2.4 g</p>	<p>いかのレモンペッパー焼き</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>りんごジャム</p> <p>☆食パン</p> <p>チキンピーズ</p> <p>エ 633 kcal 塩 2.8 g</p>	<p>揚げぎょうざ(保小2、中3)</p> <p>チンジャオロース</p> <p>麦ごはん</p> <p>春雨スープ</p> <p>エ 630 kcal 塩 2.0 g</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>春野菜カレー</p> <p>エ 677 kcal 塩 3.0 g</p>	<p>せんいちゃん</p> <p>あじの南蛮漬け</p> <p>チンゲン菜の昆布和え</p> <p>☆ファイバーヨーグルト</p> <p>麦たっぷりごはん</p> <p>大根のみそ汁</p> <p>エ 672 kcal 塩 2.2 g</p>
18	19	20	21	22
<p>食育の日</p> <p>さけのしょうゆこうじ焼き</p> <p>こんにやくのおかか煮</p> <p>はくはん</p> <p>たまねぎの地みそ汁</p> <p>エ 604 kcal 塩 2.4 g</p>	<p>チキンナゲット(保小2、中3)</p> <p>フルーツのサイダーゼリーよせ</p> <p>☆背割れ小型コッペパン(保なし)</p> <p>焼きそば</p> <p>エ 629 kcal 塩 2.6 g</p>	<p>味の旅 高知県</p> <p>かつおのさらざ揚げ</p> <p>ほうれん草のおひたし</p> <p>麦ごはん</p> <p>ぐる煮</p> <p>エ 619 kcal 塩 1.9 g</p>	<p>豚肉のスタミナ焼き</p> <p>切干大根のごま和え</p> <p>☆はくはん</p> <p>かきたま汁</p> <p>エ 595 kcal 塩 1.9 g</p>	<p>厚揚げの肉みそかけ</p> <p>じゃがいものきんぴら</p> <p>麦ごはん</p> <p>五目野菜汁</p> <p>エ 636 kcal 塩 2.1 g</p>
25	26	27	28	29
<p>フライポテト(保)</p> <p>フライピーズ(小中)</p> <p>大根サラダ</p> <p>☆ソフト麺</p> <p>エ 724 kcal 塩 1.7 g</p>	<p>ほきのお茶マヨネーズ焼き</p> <p>アスパラガスのソテー</p> <p>☆黒砂糖食パン</p> <p>キャベツとトマトのスープ</p> <p>エ 591 kcal 塩 2.9 g</p>	<p>ヤンニョムチキン</p> <p>チョレギ風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>青菜のスープ</p> <p>エ 633 kcal 塩 2.5 g</p>	<p>カミカミ王子</p> <p>さばのみそ焼き</p> <p>即席漬け</p> <p>麦ごはん</p> <p>沢煮椀</p> <p>エ 610 kcal 塩 2.0 g</p>	<p>和食の日</p> <p>五目厚焼き玉子</p> <p>ゆかり和え</p> <p>☆河内晩柑(かわちばんかん)</p> <p>たけのごはん</p> <p>かぼちゃの合わせみそ汁</p> <p>エ 586 kcal 塩 2.9 g</p>

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆受賞作品 『茶平もち』

岐阜県学校給食会が主催する「令和7年度 私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募し、主食部門で優秀賞を受賞した、温知小6年(現:池田中1年)松原希歩さんが考えた作品「茶平もち」のレシピです。給食用にアレンジをして、5月11日(月)の給食に登場します。

<材料(4人分)>

- 白米 300g(2合)
- お茶の葉 1/6g
- 塩 1g
- えだまめ(混ぜこみ用) 40g
- ☆豆みそ 24g
- ☆砂糖 16g
- ☆白すりごま 8g
- ☆みりん 8g
- サラダ油 小さじ1
- えだまめ(飾り用) 8g

<作り方>

- 白米は洗って30分程度浸漬する。そこに、お茶の葉と塩を入れて炊く。
- えだまめを4~6分茹でる。茹であがったら、さやから豆を取り出し、混ぜこみ用と飾り用に分けておく。
- 米が炊きあがったら、熱いうちにしゃもじでつぶす。
- ③にえだまめ(混ぜこみ用)を入れて混ぜる。
- ☆印の調味料を混ぜ合わせて、たれを作る。
- ④を平らな丸い形にし、⑤を両面につける。
- フライパンに油をひき、2~3分両面を焼く。
- お皿に盛りつけ、飾り用のえだまめをトッピングしたら完成。

※給食では、ごはんの部分は大豆入りのおやきを使って作ります。

今月は…「アスパラガス」を使ったレシピの紹介!

~アスパラガスのソテー~

一人当たりの野菜の量 57g/350g

<材料(約4人分)>

- オリーブ油 1.2g
- おろしにんにく 0.8g
- アスパラガス 40g
- もやし 160g
- エリンギ 28g
- コンソメ 小さじ1/2
- 塩 0.4g
- こしょう 少々

<作り方>

- アスパラガスは、3cm程度の長さに斜め切りして、固めに下ゆでする。エリンギは短冊切りにする。
- フライパンにオリーブ油を熱し、おろしにんにくを弱火で炒めて、香りを出す。
- エリンギ、もやしの順に炒める。
- 野菜がしんなりしたら、下ゆでしたアスパラガスを入れ、コンソメ、塩、こしょうで味を調えたら完成。

新茶の季節です!

5月2日は八十八夜です。立春(2月4日ごろ)から数えて88日目の日にあたり、霜が降りなくなり気候が安定する時期として、昔から農作業を始める目安とされてきました。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと長生きするという言い伝えがあるように、お茶には健康に役立つ成分がたくさん含まれています。急須でお茶をいれる機会が少なくなっていますが、この時期だけの新茶を楽しんでみませんか?

《端午の節句》

5月5日に行われる節句で、大昔の中国の厄よけの行事と、日本の田植えに関係する女性のお祭りが結びついたものといわれています。江戸時代になると、男子の成長を祝う行事となりました。菖蒲の節句ともいわれ、菖蒲湯に入ったり、こいのぼりや武者人形を飾ったり、ちまきやかしわもちを食べたりします。

Main menu table for May 1st to 19th. Columns include date, meal name, and detailed ingredients with quantities. Includes a vertical label '料理名及び一人当たりの純使用量g(小学校中学年)' on the left.

Main menu table for May 20th to 29th. Columns include date, meal name, and detailed ingredients with quantities. Includes a vertical label '料理名及び一人当たりの純使用量g(小学校中学年)' on the left.

※牛乳は毎日つきます。
※【】内の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物原料配合表』(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9品目(えび・かに・くまのみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・カシューナッツ)に準ずる特定原材料20品目(アーモンド・あわび・いか・いわい・オレンジ・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・やまいち・りんご・ゼラチン・ビスタチオ)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場合があります。また、えび、かにを食べられ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、かにが混入する場合があります。
※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、ご不明な点がございましたら、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