

令和8年7、8月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
	【今月の食育の日】・・・16日(木) みそ汁に使う「地みそ」は、池田町や大野町でとれた大豆から作られた豆みそです。今回は、旬のなすを入れて、夏らしいみそ汁に仕上げました。 エ・・・エネルギー、塩・・・塩分 <基準値> : 小学校中学年 エ 650 kcal 塩 2 g未満	1 牛乳 米粉のチヂミ風お好み焼きのみそソースかけ 切干大根の中草炒め 麦ごはん エ 594 kcal 塩 2.2 g	2 牛乳 しいらの和風マヨネーズ焼き キャベツの香りとえ ☆はくはん かぼちゃの合わせみそ汁 エ 620 kcal 塩 2.2 g	3 牛乳 春巻 もやしのナムル キムチごはん 春雨スープ エ 670 kcal 塩 2.7 g
6 牛乳 豆腐ナゲット(保小2、中3) こんにゃくサラダ ☆ソフトめん エ 698 kcal 塩 2.5 g	7 行事食 七夕 牛乳 星型ハンバーグのケチャップソースかけ コーンのソテー ☆セタゼリー ☆黒砂糖食パン マカロニスープ エ 585 kcal 塩 2.6 g	8 牛乳 いっしょに王子 いわしフライのおろしだれかけ もやしのおかか和え 麦ごはん たまねぎのみそ汁 エ 633 kcal 塩 2.3 g	9 和食の日 牛乳 鶏肉の照り焼き チンゲン菜の磯和え 麦ごはん 冬瓜汁 エ 596 kcal 塩 1.9 g	10 味の旅～ 長崎県 牛乳 あじの香味焼き 浦上そば 麦ごはん 麦みそ汁 エ 605 kcal 塩 2.1 g
13 牛乳 豚肉のあんからめ ゆかり和え 麦ごはん 小松菜のすまし汁 エ 596 kcal 塩 2.0 g	14 牛乳 ほうれん草入りオムレツ ごぼうサラダ ☆食パン ポークビーンズ エ 622 kcal 塩 2.5 g	15 牛乳 せんいちゃん さわらのねぎ塩焼き 切干大根のさっぱり和え ☆お楽しみアイス(池田町のみ) 麦たっぷりごはん 沢煮椀 エ 654 kcal 塩 1.7 g	16 食育の日 牛乳 しいやもの磯辺揚げ(保小1、中2) こんにゃくのおかか煮 ☆お楽しみアイス(大野町のみ) はくはん なすの地みそ汁 エ 623 kcal 塩 1.6 g	17 牛乳 焼きウインナー(保小1、中2) フルーツのマスカットゼリーよせ ☆ナン キーマカレー エ 629 kcal 塩 2.7 g
★7月21日(火)から31日(金)の献立は、8月分とあわせてお知らせします。(保育園、こども園のみ) ※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。		8/27 牛乳 チキンメンチカツ 即席漬け わかめごはん かぼちゃのみそ汁 エ 639 kcal 塩 3.0 g	8/28 牛乳 さけのみそ焼き 肉じゃが 麦ごはん 糸かまぼこのすまし汁 エ 623 kcal 塩 2.3 g	8/31 牛乳 ヤンニョムチキン きゅうりの中華和え 麦ごはん 春雨スープ エ 656 kcal 塩 2.0 g

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・小松菜
- ・大豆(池田町、大野町)・なす(池田町、大野町他)・こんにゃく(池田町)
- ・豆みそ(池田町)・米みそ(池田町)・じゃがいも(池田町他)
- ・大根(池田町他)・人参(池田町他)・たまねぎ(池田町他)
- ・ピーマン(池田町他)

ちゃちゃまる

ローズちゃん
パーシーちゃん

(公財)岐阜県学校給食会主催
令和8年度「私が考えた学校給食メニューコンクール」

岐阜県内の小学校6年生を対象に、地場産物を利用した学校給食の献立にふさわしいメニューを募集し、部門別(主食・主菜、副菜・汁物・デザート他)に審査して、「優秀賞」「アイデア賞」を選びます。ぜひ、毎月の献立予定表を参考に、夏休みに応募してみてください。

受賞献立から厳選して給食に取り入れる予定です。

詳細は、岐阜県学校給食会のホームページをご覧ください。
※令和7年度のコンクール結果も見るができます。

⇒

☆私が考えた学校給食メニューコンクール☆

受賞作品 『米粉のチヂミ風お好み焼きのみそソースかけ』

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)藤埴碧人さんが考えた作品「米粉のチヂミ風お好み焼きのみそソースかけ」のレシピです。給食用にアレンジをして、7月1日(水)の給食に登場します。

<材料(4人分)> <作り方>

～チヂミ～

米粉 180g ①ボールに豆腐を入れてつぶす。

豆腐(絹) 180g ②①のボールに、だし汁、米粉を入れて混ぜる。

だし汁 200cc ③キャベツは大きめのみじん切りに、ねぎは小口切りにする。

キャベツ 200g にんじんはすりおろす。豚ばら肉は1cm幅に切る。

ねぎ 1本 ④②のボールに③を入れて混ぜる。

人参 1/3本 ⑤フライパンに油をひき、④の生地を薄く広げて両面を焼く。

豚ばら肉薄切り 100g ⑥ソースの調味料を器に入れ、ラップをふんわりとかけ、電子レンジで1分30秒くらい加熱をする。みそが溶けるまでよく混ぜる。

～ソース～

⑦お皿に⑤を盛り付け、⑥のソースをかけて完成。

☆みそ 大さじ2 ※カリッとなるように、生地を薄く広げて焼くとより

☆みりん 大さじ2 おいしくなるそうです。

☆さとう 大さじ2

☆酒 大さじ2

今月は…「なす」を使ったレシピの紹介！

～なすの地みそ汁～

一人当たりの野菜の量 50g/350g

<作り方>

①たまねぎは短冊切りに、ねぎは小口切りにする。

なすは1cm幅くらいの半月切りに、いちよう切りにし、水にさらす。木綿豆腐は角切りに、油揚げは短冊切りにする。

②だし汁にたまねぎを加えて煮る。沸騰したら、油揚げを加える。

③具材に火が通ったら、なすを加え、さらに煮る。

④なすに火が通ったら、火を止め、みそをとき入れる。

⑤みそがとけたら再び加熱し、木綿豆腐、仕上げにねぎを加えたら、完成。

<材料(4人分)>

だし汁 3カップ(600ml)

たまねぎ 1/2こ(60g)

なす 1～2本(120g)

油揚げ 2枚(20g)

ねぎ 20g

木綿豆腐 100g

地みそ 大さじ2

お好きなみそでアレンジしてください

水分補給を忘れずに

のどがかわく前にこまめに

水か麦茶で

朝ごはんを食べてしっかり補給

池田町大野町学校給食センター

[illegible]

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