

毎月19日は「食育の日」

岐阜県の特産物や郷土料理を取り入れます。

毎月8日は「いい歯の日」

かみごたえのある食材や料理を取り入れます。(月によって18日または28日になります。)



— お願い —

スプーンマークのない日には、必ず「おはし」を持ってきてください。



田の字くばりでピッタリ配膳

- ①しゃもじ等で、4等分の印をつける。
- ②食器も4等分にする。
- ③4分の1ずつ範囲内で盛りつける(32人学級なら8人分ずつ。)



<p>10日(月)</p> <p>春キャベツのサラダ</p> <p>いかのハーブ焼き</p> <p>コッパン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>11日(火)</p> <p>木の芽田菜</p> <p>切干大根の煮付</p> <p>麦ごはん</p> <p>春のかすみ汁</p>	<p>12日(水)</p> <p>オレンジ</p> <p>ゆかり和え</p> <p>ちくわの磯辺揚げ</p> <p>うどん</p> <p>わかめうどんの汁</p>	<p>13日(木)</p> <p>福神漬け</p> <p>ほうれん草のソテー</p> <p>麦ごはん</p> <p>ポークカレー</p>	<p>14日(金)</p> <p>お祝クレープ</p> <p>ホキフライ</p> <p>チキンライス</p> <p>ポテトスープ</p>
<p>17日(月)</p> <p>アスパラソテー</p> <p>ささみのレモン煮</p> <p>黒はん</p> <p>コンスープ</p>	<p>18日(火)いい歯の日</p> <p>豚肉の生姜炒め</p> <p>五目 きんぴら</p> <p>麦ごはん</p> <p>キャベツの味噌汁</p>	<p>19日(水)食育の日</p> <p>味付け小魚</p> <p>海藻サラダ</p> <p>フランクフルト</p> <p>小型米粉パン</p> <p>焼きそば</p>	<p>20日(木)</p> <p>膳の西京焼き</p> <p>じゃがいもの旨煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>若竹汁</p>	<p>21日(金)</p> <p>春巻き</p> <p>中華サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p>
<p>24日(月)</p> <p>チーズ キャベツのソテー</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ハンズパン</p> <p>ジュリエンスープ</p>	<p>25日(火)</p> <p>鮭の若草焼き</p> <p>春野菜の煮物</p> <p>麦ごはん</p> <p>すまし汁</p>	<p>26日(水)</p> <p>美生柑 コーンもやし</p> <p>ココアビーンズ</p> <p>ソフト麺</p> <p>ミートソース</p>	<p>27日(木)</p> <p>鶏肉の高麗焼き</p> <p>ナムル サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>トックスープ</p>	<p>28日(金)</p> <p>ヨーグルト</p> <p>豚肉のごま揚げ</p> <p>五目ご飯</p> <p>じゃがいもの味噌汁</p>

ご入学・ご進級おめでとうございます。

春の暖かな陽気に包まれる中、新しい1年がスタートしました。みなさんが安心して給食を食べることができるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。

学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につかせるための重要な教材としての役割も担っています。

〈学校給食の内容〉

主食 米飯
パン
麺

牛乳
副食

岐阜県産「はつしも」を100%使い、麦を10%混ぜて炊いてあります。
岐阜県産の小麦粉を50%使用しています。
岐阜県産の小麦粉を100%使用した「うどん」、岐阜県産の小麦粉を50%使用した「ソフト麺」、その他「中華麺」があります。
日本人に不足しがちなカルシウムを補給します。毎日付きます。
旬の食材を取り入れ、和食・洋食・中華などいろいろな料理を作ります。

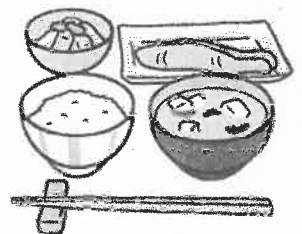
おいしい給食
作ります！



伝えよう日本の味

《日本型食生活を大切に》

日本型食生活とは、ご飯を中心にして、魚・肉・大豆・海藻・野菜・いも・粟物など、さまざまな食品を組み合わせた献立です。ご飯と汁物にバラエティのあるおかずを組み合わせた「和食」の基本形と言うべきものです。栄養バランスがよく、日本人の平均寿命が長い理由とも言われています。日本型食生活を実践して、健康的な食生活を送りましょう。



学校給食 の目標

※[学校給食法]第2条より
抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p> <p>健康</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		