

学校給食では、『学校給食地産地消推進事業』により県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。  ○物資の都合等により、献立を一部変更することがあります。	<b>9日(火)</b> お祝いゼリー 鯛の南蛮漬け 小松菜のお浸し 麦ごはん 春のかすみ汁	<b>10日(水)</b> オレンジ 高野豆腐のそぼろ煮 いかの天ぷら うどん麺 きつねうどんの汁	<b>11日(木)</b> 木の芽田楽 切干大根の煮付 麦ごはん 白玉麩のすまし汁	<b>12日(金)</b> ポーク焼売 マロニー サラダ 麦ごはん マーボー豆腐
	<b>15日(月)お祝い献立</b> 桜ゼリー キャベツサラダ ハンバーグのトマトソースかけ パンスパン ポテトスープ	<b>16日(火)</b> ほうれん草のソテー 福神漬け 麦ごはん ポークカレー	<b>17日(水)</b> フルーツのゼリー和え フランクフルト 小型米粉パン 焼きそば	<b>18日(木)いいはの日</b> 鮭の塩焼き 五目金平 麦ごはん 大根の味噌汁
<b>22日(月)</b> アスパラソテー ささみのレモンソースかけ 黒コッペパン ジュリエンスープ	<b>23日(火)</b> 鰯の若草焼き 春野菜の煮物 麦ごはん 昆布汁	<b>24日(水)</b> コーンもやし ココアビーンズ ソフト麺 ミートソース	<b>25日(木)</b> チンゲン菜の中華炒め 春巻き 麦ごはん 肉団子の中華スープ	<b>26日(金)</b> 三色鮭そぼろ 新じゃがの旨煮 麦ごはん 若竹汁
<b>29日(月)</b> <b>昭和の日</b>	<b>30日(火)</b> アセロラゼリー プルコギ 牛蒡サラダ 麦ごはん わかめスープ	<b>作ってみよう！給食レシピ(けいちゃん唐揚げ)</b> 【材料】4人分 鶏肉 200g かつくり粉 大さじ3 豆板醤 30g 揚げ油 適宜 にんにく 小さじ1/2 郡上みそ 大さじ1/2 しょうゆ 小さじ1/2 酒 小さじ1 みりん 小さじ1 【作り方】 ①鶏肉を一口大に切る。 ②調味液に鶏肉を20分程度、漬け込む。 ③鍋にサラダ油を入れて、180℃に温めて、かつくり粉を付けて揚げる。		



## ご入学・ご進級おめでとうございます



### <学校給食の内容>

- 主食** 米飯：岐阜県産「ハツシモ」を100%使い、大麦を10%混ぜて炊いてあります。  
 パン：岐阜県産の小麦粉を50%使用しています。  
 麺：岐阜県産の小麦粉を100%使用した「うどん」と50%使用した「ソフト麺」、  
 その他に「中華麺」「スパゲッティ」「焼きそば」などがあります。
- 牛乳** 日本人に不足しがちなカルシウムを補給します。毎日200mlが1本つきます。
- 副食** 旬の食材を取り入れ、和・洋・中華などいろいろな料理を作ります。  
 バリエーションに富んだ献立を提供します。

### 「学校給食」は生きた教材です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。栄養補給にとどまらず、教育の一環に位置付けられ、学校給食の目標を達成することを目指しています。

### 給食には、たくさんの学びが詰まっています……



### 伝えよう日本の味

《日本型食生活》  
 「日本型食生活」とは、お米を中心にして、魚・肉・大豆・海藻・野菜・いも・果物など、さまざまな食品を組み合わせた食事を日常的にすることです。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」を意識して、健康的な食生活を送りましょう。

#### <たけのこ>

春になると野山では「たけのこ」が顔をだしてきます。「たけのこ」は、竹の幼い茎です。「たけのこ」を収穫するのは、芽を出してから少しの間だけで、その期間を過ぎると堅くなり、さらに大きくなると竹になってしまいます。茹でてすぐの新鮮な「たけのこ」は、一年を通して今の時期しか食べることが出来ないのとても貴重です。

