



月	火	水	木	金
<p>給食センター</p> <p>おいしい給食作ります!</p>		<p>* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。</p> <p>* 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。</p> <p>* 海(川)でとれる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。</p> <p>* 揚げ物に使用する油(キャノーラ油)は、一回限りの使い切りではありません。</p> <p>* シシャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていることがあります。</p>		
8	11	12	13	14
<p>さくらゼリー</p> <p>アスパラソテー</p> <p>チキンライス</p> <p>しるみさかなフライ</p>	<p>パワラのわかくさやき</p> <p>きんぴらごぼろ</p> <p>のりのつくだに</p> <p>むぎごはん</p> <p>あつあげのみそしる</p>	<p>こくとうピンス</p> <p>マンナンサラダ</p> <p>ソフトめん</p> <p>ミートソース</p>	<p>キャベツのソテー</p> <p>むぎごはん</p> <p>ポークカレー</p>	<p>入学お祝い献立</p> <p>いちごゼリー</p> <p>ササミのレモンソースかけ</p> <p>カラフルポテト</p> <p>コッパン</p> <p>ジュリエンスープ</p>
15	18	19	20	21
<p>やきぎょうざ(2こ)</p> <p>ホイコーロー</p> <p>むぎごはん</p> <p>ちゅうがスープ</p>	<p>いい歯の日</p> <p>キピナゴのからあげ</p> <p>こまつなのおかかあえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>えのきのみそしる</p>	<p>食育の日</p> <p>みしょうかん</p> <p>イカてんぷら</p> <p>たけのこのにも</p> <p>うどん</p> <p>さんざいうどんのつゆ</p>	<p>パイナップル</p> <p>はっほうさい</p> <p>むぎごはん</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>ハンバーグのケチャップソースかけ</p> <p>はるキャベツのサラダ</p> <p>こめこいり</p> <p>パンズパン</p> <p>エルテンスープ</p> <p>(豚・乳・麦・大豆・鶏)</p>
22	25	26	27	28
<p>ヨーグルト</p> <p>チンゲンサイのにびたし</p> <p>ひじきごはん</p> <p>ササミのからあげ</p>	<p>さんしょくぞぼろ</p> <p>(鮭・卵・麦・大豆)</p> <p>ごましおこんぶあえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>わかだけみそしる</p>	<p>はるまき</p> <p>ぎりぼしだいこんのちゅうがいため</p> <p>ちゅうがめん</p> <p>しょうゆラーメンのスープ</p>	<p>あつあげのにくみそかけ</p> <p>じゃがいものにも</p> <p>むぎごはん</p> <p>はるのかすみじる</p>	<p>タンドリーチキン</p> <p>(鶏・乳・大豆・麦)</p> <p>かいそうサラダ</p> <p>こくとうコッパン</p> <p>はるやさいスープ</p>
<p>今月の岐阜県産食材</p> <p>きゅうり</p> <p>ごまつな</p> <p>だいこん</p>				

ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は、教育の一環として栄養バランスの整った食事を食べながら、心身ともに健康に成長し、食に関して学ぶことをねらいとして作られています。

学校給食の内容

- 主食** 米飯：岐阜県産『ハツシモ』を100%使い、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50%使用したソフト麺と100%使用のうどん、その他に中華麺・スパゲッティ・きしめんなどがあります。
- 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、和食・洋食・中華などいろいろな料理を作ります。バラエティーに富んだ献立を提供します。

伝えよう日本の味

日本型食生活を大切に

日本型の食事は、ご飯を中心として、魚・肉・大豆・いも・野菜・海藻・果物など、さまざまな食品を組み合わせた献立です。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。

また、四季折々の旬の食材を使っており、今の時代だからこそ見直したい食事形態です。



学校給食の目標

※『学校給食法』第2条より抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 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。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 食生活が多岐の人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。