



2020年 6月 よていこんだてひょう

各務原市学校給食センター

月	火	水	木	金
1 ブルーベリージャム ☆なつみかんゼリー ☆ミルクパン (小1こ・中特2こ)	2 ブルーベリージャム ☆なつみかんゼリー ☆ミルクパン (小1こ・中特2こ)	3 ☆かたぬきチーズ ☆あおりんごゼリー ☆クロワッサン (小1こ・中特2こ)	4 ☆かたぬきチーズ ☆あおりんごゼリー ☆クロワッサン (小1こ・中特2こ)	5 チョコクリーム ☆いちごゼリー ☆しよくパン (小1まい・中特2まい)
8 チョコクリーム ☆しよくパン (小1まい・中特2まい)	9 ツナマヨ ☆マスカットゼリー ☆こくとうパン (小1こ・中特2こ)	10 ツナマヨ ☆マスカットゼリー ☆こくとうパン (小1こ・中特2こ)	11 いちごジャム ☆ヨーグルト ☆ナン	12 いちごジャム ☆ヨーグルト ☆ナン
15 メープルシロップ ☆なつみかんゼリー ☆ミルクパン (小1こ・中特2こ)	16 ツナマヨ ☆ヨーグルト ☆こくとうパン	17 ☆あおりんごゼリー ☆クロワッサン (小1こ・中特2こ) かぼちゃひきにくフライ	18 ブルーベリージャム ☆いちごゼリー ☆ももゼリー ☆コッペパン とりにくのハーブやき	19 食育の日 ☆かたぬきチーズ ☆マスカットゼリー ☆こくとうパン (小1こ・中特2こ) しろみさかなフライ
22 平和の日 うめぼし アユのこめこあげ むぎごはん すいとんじる	23 オムレツ ☆やさしいゼリー ☆こがたコッペパン スパゲッティナポリタン	24 わかめふりかけ ☆むぎごはん ☆チンゲンサイととうふのスープ ☆キピナゴのからあげ	25 ハンバーグ ☆ケチャップソース ☆ももゼリー ☆ハンズパン ☆ポテトスープ	26 ☆しレモンのムース ☆こまつなのリテー ☆チキンライス ☆トビウオフライ
29 カツオのさらさあげ ☆れいとうみかん ☆むぎごはん ☆たまねぎのみそしる	30 ☆にくシュウマイ (2こ) ☆あんにんどうふ ☆ちゃんぽんめん ☆ながさきちゃんぽんのスープ	今月の岐阜県産食材 アユ 各務原にんじん		<ul style="list-style-type: none"> * いい歯の日は歯によい食材や噛みごたえのある料理をだします。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * ☆は学校配送・容器回収です。容器は重ねて返してください。 * 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。 * 揚げ物に使用する油(キャノーラ油)は、一回限りの使いきりではありません。 * 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。

6月は「食育月間」です



食育は生きていく上の基本になるものです。正しい知識を持ち、必要な食べ物を自分で選ぶ力を身につけることが大切です。学校、家庭、地域が連携して進めていく取組です。

食育で身につけたいこと

食べ物を大事にする
感謝の心を育てる

好き嫌いをしないで
栄養バランスよく食べる

食事のマナーを覚え
社会性を身につける



食品の安全性や品質を
みて選ぶ力をつける



地域の産物や食文化を知る



※参考：文部科学省 H.P.



伝えよう日本の味

「平和の日」

毎年6月22日は各務原市の平和の日です。これは1945年6月22日に各務原空襲があり多くの方が亡くなったことから、戦争体験を語り継ぎ平和について学ぶ日として制定されました。学校給食では戦時中の食事を体験し、食と平和について考える日としています。

今月の食材「梅干し」

梅の実から作られる梅干しは昔から伝わる保存食です。酸っぱく塩辛いので苦手な人もいますが、梅干しを細かく刻んで料理に加えるとおいしくたべられます。