

令和6年度 4月 給食献立表

各務原市立蘇原中学校

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。

★★お願い★★

毎日、きれいなナフキンと、スプーンマークのない日には、必ずお箸を持参してください。

8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	
始業式・入学式 	小松菜の煮浸し 飛騨牛コロッケ お祝いデザート 麦ごはん 春のかすみ汁	オレンジ 高野豆腐のそぼろ煮 イカの天ぷら うどん きつねうどんの具	切干大根の煮つけ 木の芽田楽 麦ごはん 麩のすまし汁	マロニー ポークシューマイ サラダ 麦ごはん 麻婆豆腐	
15日(月) ぶどうゼリー 春キャベツのサラダ ハンバーグのトマトソースかけ バンズパン ポテトスープ	16日(火) 福神漬け ほうれんそうのソテー 麦ごはん ポークカレー	17日(水) フルーツのゼリーあえ 焼きフランクフルト 小型米粉パン 焼きそば	18日(木)いい歯の日 サケの塩焼き きんぴらごぼう 麦ごはん 大根のみそ汁	19日(金)食育の日 鶏ちゃんから揚げ 岐阜ヨーグルト 春野菜の湯葉のすまし汁 五目ごはん	
22日(月) チーズ アスパラソテー 鶏肉のレモンソースかけ 黒パン ジュリエンスープ	23日(火) サワラの若草焼き 五目豆 麦ごはん 昆布汁	24日(水) もやしのソテー ココアビーンズ ソフト麺 ミートソース	25日(木) チンゲンサイの中華炒め 春巻き 麦ごはん 肉団子の中華スープ	26日(金) 新じゃがの三色サケそぼろ の煮物 リンゴゼリー 麦ごはん 若竹汁	
29日(月) 昭和の日 	30日(火) ごぼうサラダ ブルコギ アセロラゼリー 麦ごはん 卵なしわかめスープ	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。 			8日のつく日は「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。

★衛生面や安全性、物資の都合などにより、献立や食材を変更することがあります。
 ★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中央会から一部助成を受けています。
 ★参照：少年写真新聞社

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。



「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

