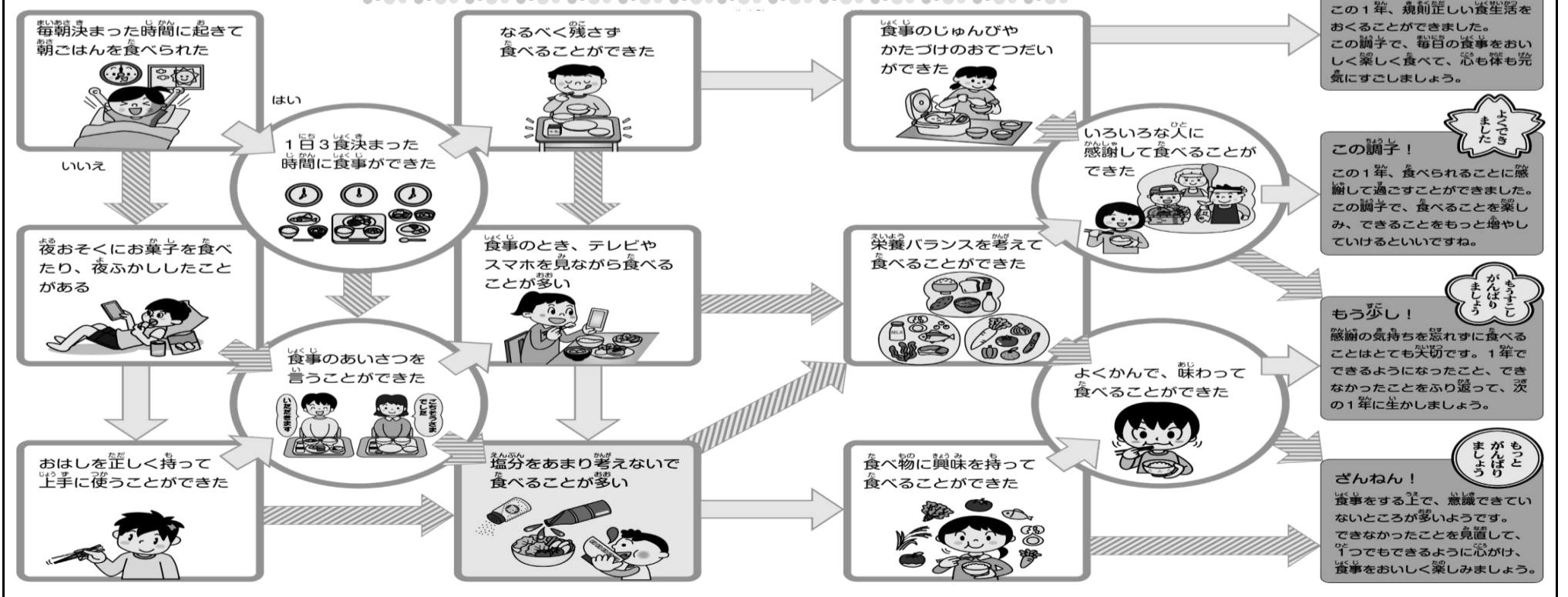


月	火	水	木	金	
<p>・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。 ・安全でおいしい岐阜県の米や野菜を使った給食を食べることで農業のことを学んでもらいたいと考えています。 ・お米はすべて揖斐川町産「はつしも」です。 ・※印のついたものは、学校配送・ゴミは給食センターで一括回収です。 ・諸事情により、献立を変更する場合があります。</p>					
<p>カミカミ王子です！ 毎月8(歯)のつく日にかみごたえのある献立が登場します。</p> 		<p>わたしは、かつぱの河太郎(かわたろう)です。 揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。 こんだて表の中からさがしてみよう！</p> 		<p>【基準値】 (小学校中学年) エネルギー 650kcal</p> 	<p>1 あられ入りミックス ビーンズあげ(小中のみ) (幼 とうふナゲット未1以2)</p> <p>だいこんサラダ</p> <p>うずまきお茶パン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>牛乳</p> <p>いび茶 だいこん</p> <p>エネルギー 630 kcal</p>
<p>4 00県のこんだて</p> <p>ソースカツ 幼小1中2</p> <p>こっばなます</p> <p>※いよかん</p> <p>ソースカツどん</p> <p>麦ごはん</p> <p>うちまめ汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 692 kcal</p>	<p>5 さばのレモンじおやき</p> <p>こやどうふのもの</p> <p>麦ごはん</p> <p>かみなり汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 640 kcal</p>	<p>6 00県のこんだて</p> <p>とり肉のからあげ 幼未1 幼小中2</p> <p>いんげんのごまみそあえ</p> <p>麦ごはん</p> <p>うったち汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 704 kcal</p>	<p>7 さけの西京やき</p> <p>ナッツあえ</p> <p>たんざく玉子 (別配付)</p> <p>ちらし寿司</p> <p>すまし汁</p> <p>牛乳</p> <p>※はるか(幼小) ※卒業祝い ケーキ(中・特)</p> <p>エネルギー 628 kcal</p>	<p>8 中学校給食なし</p> <p>あつあけの てりまヨソースやき</p> <p>ひじきのみそいため</p> <p>麦ごはん</p> <p>はるさめ汁</p> <p>牛乳</p> <p>大豆</p> <p>エネルギー 677 kcal</p>	
<p>11 コロッケ</p> <p>キャベツとぶたにくのみそいため</p> <p>麦ごはん</p> <p>ごもくやさい汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 680 kcal</p>	<p>12 とり肉のてりやき</p> <p>じゃがいものあまずあえ</p> <p>麦ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p> <p>※納豆</p> <p>エネルギー 677kcal</p>	<p>13 やきぎょうざ 幼未1 幼小2 中3</p> <p>フルーツあんんにん</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボーどうふ</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 720 kcal</p>	<p>14 キャベツ入りつくね</p> <p>さけそぼろごはんのぐ</p> <p>さけそぼろごはん</p> <p>麦ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p> <p>いびみそ</p> <p>エネルギー 603 kcal</p>	<p>15 ほたての天ぷら 幼1小中2</p> <p>こんぶあえ</p> <p>麦ごはん</p> <p>おやこどんのぐ</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 711 kcal</p>	
<p>18 カミカミメニュー</p> <p>あつやきたまご</p> <p>にぼしのつくだに</p> <p>麦ごはん</p> <p>とりだんご汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 633kcal</p>	<p>19 食育の日こんだて</p> <p>ちくわのお茶あげ 幼小2中3</p> <p>キャベツのいそあえ</p> <p>麦ごはん</p> <p>いびみそカレーどんぶり</p> <p>牛乳</p> <p>大豆 いびみそ いび茶</p> <p>エネルギー 655 kcal</p>	<p>20 </p> <p>春分の日</p>		<p>21 ししやものてんぷら 幼1小中2</p> <p>だいこんのちゅうかあえ</p> <p>ソフトめん</p> <p>ちゅうかあん</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 671 kcal</p>	
<p>25 小学校給食なし</p> <p>ぶた肉のみそやき</p> <p>もやしいため</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>牛乳</p> <p>エネルギー 662 kcal</p>	<p>26 幼稚園のみ</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>だいこんのゆかりあえ</p> <p>はくはん</p> <p>みそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>〈幼稚園未満児対応〉 3月19日(火) しゅうまいのお茶あげ (ちくわのお茶あげ) 3月21日(木) さともコロケ (ししやものてんぷら)</p>  <p>卒業おめでとう!</p>			

給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか？
今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。

ねんかん しょくせいかつ かえ 1年間の食生活をふり返ろう！



Main table of school lunch ingredients for March 2023, organized by date from 3/1 to 3/14. Includes columns for date, dish name, and detailed ingredient list with quantities.

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。

Continuation of the school lunch ingredient table, covering dates from 3/15 to 3/26. Includes columns for date, dish name, and detailed ingredient list.



いびみそカレーどんぶり

*19日(火)の献立より

- 【材料 4人分】
煮干しのだし汁 600cc
おろし生姜 小さじ1
豚肉 こま切れ 100g
酒 小さじ1
干しいたけ 1個
玉ねぎ 1個
にんじん 1/4本
小さめの白菜 1/8個
油揚げ 2枚
太ねぎ 1本
蒸し大豆 40g
○カレー粉 小さじ2
○赤みそ(いびみそ) 小さじ2
○上白糖 小さじ2
かたくり粉 大さじ1
水戻して千切り
8mm幅のくし切り
短冊切り
1cm幅くらいの食べやすい大きさ
油抜きして短冊切り
斜めスライス

- 【作り方】
①煮干しのだし汁に豚肉とおろし生姜、酒を加え、沸騰したらアクをとり、干しいたけとその戻し汁を加えてしいたけがやわらかくなるまで煮る。
②玉ねぎ、にんじんを加え沸騰したらアクをとる。
③大豆、油揚げを加え、○の調味料で味をつける。(適宜カレー粉や塩、しょうゆなどで味を調整してください。)
④白菜とねぎを加え、火が通ったら水溶性片栗粉を加え、透明感が出るまで、混ぜながらとろみをつける。固めの方がごはんに絡みやすいので、濃度が薄ければ、片栗粉を足してください。

※赤みそとカレー粉をあらかじめ混ぜておくといびみそとカレーの味の相性がよいです。
※煮干しのだしとみそとカレーの味の相性がよいです。
※カレールーを使わないので、透明感のあるあんに仕上がります。

Table of allergen information for the recipe, listing specific ingredients like eggs, milk, wheat, and soybeans.

※ 牛乳は毎日つきます。
※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
※ ◆印は令和5年度基本物資です。(アレルギー対応配合割合については別紙「令和5年度基本物資」をご参照ください。)
※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているため、不明な点は学校にお問い合わせください。
※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター(TEL: 22-4510)までお問い合わせください。
※ 揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※ 海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。