



月	火	水	木	金	
8 幼稚園のみ 味付き肉だんご おかかあえ わかめごはん みそ汁 エネルギー 673 kcal	9 チキンナゲット 幼未1幼小2中3 (牛乳) だいこんサラダ 麦ごはん ポークカレー エネルギー 624 kcal	10 さばの塩焼き (牛乳) あまずあえ 麦ごはん みそ汁 エネルギー 619 kcal	11 さけの白しょうゆ焼き (牛乳) ごまあえ ※お祝いデザート 桜ちらしずし 桜かまぼこのすまし汁 エネルギー 622 kcal	12 ポテトビーンズフライ (幼ポテトフライ) (牛乳) コールスローサラダ いちごジャム 食パン サイコロスープ エネルギー 622 kcal	
15 なの花コロッケ (牛乳) こんぶあえ 麦ごはん とうふとぶた肉のわふうあん エネルギー 645 kcal	16 とりにくのてりやき (牛乳) うのはなのにも 麦ごはん 五目やさい汁 エネルギー 627 kcal	17 あげ豆腐のおろしがけ (牛乳) 肉じゃが キャベツ いびみそ 麦ごはん いびみそ汁 エネルギー 685 kcal	18 やきぎょうざ 幼未1幼小2中3 (牛乳) ごぼうのちゅうかサラダ ※みしょうかん 麦ごはん ちゅうかどんぶりのぐ エネルギー 621 kcal	19 食育の日こんだて (牛乳) さわらのわかさやき きりぼしだいこんのにもよもぎ 蒸し大豆 麦ごはん ご汁 エネルギー 693 kcal	
22 いかのこみ焼き (牛乳) ちゅうかサラダ ※ヨーグルト 麦ごはん ワンダンスープ エネルギー 633 kcal	23 ちくわの天ぷら 幼小2中3 (牛乳) しょうがじょうゆあえ とりごぼうごはん もずくのすまし汁 エネルギー 594 kcal	24 とり肉のからあげ (牛乳) ゆかりあえ 麦ごはん みそ汁 エネルギー 645 kcal	25 オムレツ (牛乳) キャベツのサラダ ソフトめん ミートソース エネルギー 725 kcal	26 あつあげのねぎみそカップ焼き (牛乳) きりぼしだいこんのごまあえ 麦ごはん さわにわん エネルギー 643 kcal	
29 昭和の日 【幼稚園未満児対応】 22日(月) ホキのこみ焼き (いかの香味焼き) 23日(火) 豆腐ナゲット (ちくわの天ぷら)	30 あじのたつたあげ (牛乳) ミモザあえ 麦ごはん わかたけ汁 エネルギー 576 kcal	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。 わたしは、かっぱの河太郎(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てください！			【基準値】 (小学校中学年) エネルギー 650kcal

・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。

春の味覚こんだて

○桜ちらし寿司・・・11日(木)

ちらし寿司に、桜の花びらを混ぜ込みました。ほのかな桜の香りが春らしいごはんです。

○若竹汁・・・30日(火)

春が旬の柔らかい新たけのことわかめのすまし汁です。今の時期にしか味わえないおいしさです。



食育の日こんだて

○さわらの若草焼き・・・19日(金)

春日地区で栽培されたよもぎをマヨネーズソースに入れ、さわらにかけて焼きました。春に芽吹いたばかりの若草をイメージしました。

入学・進級おめでとう

「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。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。

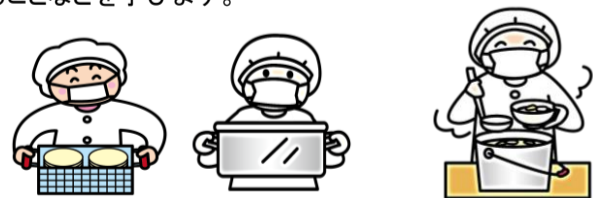


給食には、たくさんの学びが詰まっています...

- 栄養バランス
- 食品の種類や特徴
- 感謝の心
- 食料の生産・流通・消費
- ふるさとの食文化
- よりよい人間関係の形成
- 食事の喜び・楽しさ
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食

給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をすることなどを学びます。



給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

- 給食の前に、机の上を片付けましょう。
- 手をきれいに洗いましょう。
- 給食当番は、身支度を整え、健康チェックをしましょう。
- 協力して準備をしましょう。
- 全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。
- 姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。
- 食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。
- 時間内に食べ終わるようにしましょう。
- 食器は大切に扱きましょう。

Main table of school lunch ingredients for April 2024, organized by date from 8th to 22nd. Includes columns for date, meal name, and detailed ingredient lists with quantities and allergen markers.

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 23rd, 24th, 25th, 26th, and 30th. Includes allergen information and a table for allergen-specific ingredients.

◎アレルギー特定原材料

Table listing allergen-specific ingredients: 卵 (Egg), 乳 (Dairy), 小麦 (Wheat), えび (Shrimp), かに (Crab), そば (Soba), ピーナッツ (Peanut), くるみ (Walnut), あわび (Abalone), いか (Squid), いくら (Ikura), オレンジ (Orange), キウイフルーツ (Kiwi Fruit), 牛肉 (Beef), 豚肉 (Pork), 鶏肉 (Chicken), さけ (Salmon), さば (Saba), 大豆 (Soybean), ごま (Sesame), まつたけ (Maitake), やまいも (Yamaimo), ゼラチン (Gelatin), りんご (Apple), もも (Mango), カシューナッツ (Cashew Nut), アーモンド (Almond), ハナナ (Banana).

Advertisement for '給食レシピ' (School Lunch Recipe) featuring '切干大根のごまあえ' (Dried Radish Sesame Dressing). Includes a recipe with ingredients like dried radish, sesame oil, and soy sauce, and instructions for preparation. Includes a note: '給食では、歯ごたえが残るように茹でています。' (In school lunch, we boil it so the texture remains.)

※ 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6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6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ので、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。