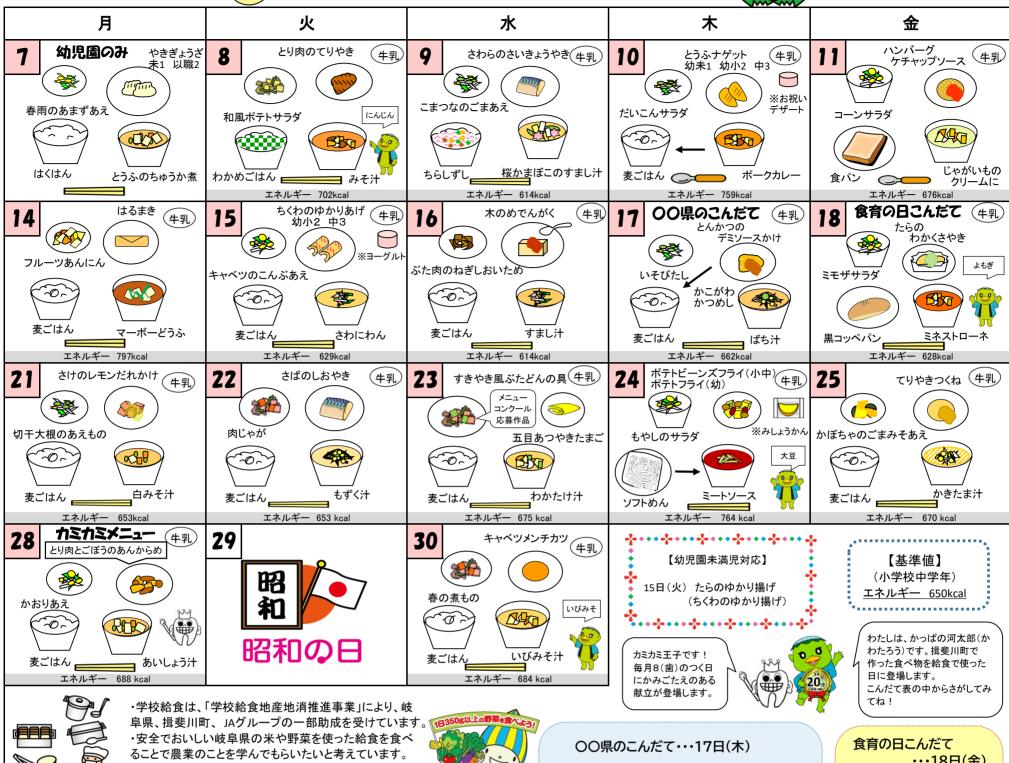
令和7年度



4月よていこんだてひょう 🧏



揖斐川町学校給食センター





- ・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。

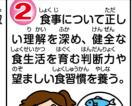


ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあ ふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、 日々の給食を通して応援していきたいと思います。1年間、よろしくお願い致します。

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育 かつどう えいよう しょくじ ていきょう せいちょうき こ 活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたち の健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事 のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



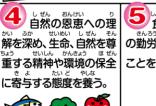




⟩;@

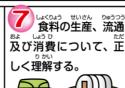


まか しゃかいせい きょう 明るい社会性と協











加古川市で有名な「かつめし」は、洋皿に盛った ごはんにかつをのせ、デミグラスソースをかけて箸 でいただく、和と洋が混ざったような料理です。 また、〇〇県ではそうめんづくりが盛んで、生地を 干すときにできる「ばち」と呼ばれるU字型のそうめ んがあります。三味線のばちの形に似ていることか ら、この名前がつきました。

…18日(金)

「若草焼き」とは、早春の若 草に見立てたきれいな緑色 のソースを、魚や肉にかけて 焼く料理です。今回は、春日 地区でとれた

令和6年度 私が考えた学校給食メニューコンクール応募作品・・・23日(水) 『すきやき風ぶたボーノ丼』

岐阜県学校給食会主催の「私が考えた学校給食メニューコンクール」に応募した、 小島小6年(現:揖斐川中1年)の児童が考えたメニューです。揖斐川町産の豚肉 (ボーノポーク)と玉ねぎを使って、ご飯によく合うすきやき味に仕上げた豚丼です。 今回は給食用にアレンジをし、23日(水)のメニューに登場します。



新じゃがでつくろう!

和風ポテトサラダ

★8日(火)の献立より

【材料】4人分

じゃがいも 400g きゅうり 1本 にんじん 150g ホールコーン 40g 白しょうゆ 小さじ2 みりん 小さじ2 マヨネーズ 大さじ6~ かつお節 4g

【作り方】

- ① じゃがいもは一口大に切って水にさらし、にんじん は薄めのいちょう切りにし、それぞれ柔らかくなる までゆでる。ゆでたじゃがいもは荒めにつぶしてお
- きゅうりは小口切りにし、コーンは冷凍であれば さっとゆでておく。
- ③ 材料が冷めたら、Aを合わせて①、②を和え、最後に かつお節を混ぜたら完成。

○味付けはお好みで加減してください。 ハムやちくわを加えてもおいしいです。

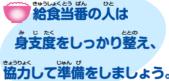
給食当番の人は 身支度をしっかり整え、



| 爪ば短く切って いますか?

手をきれいに 洗いましたか?

体調は悪くない ですか?



出ていませんか?

給食着は 清潔ですか?

曜	7日(月		8日(火)	9E	3(水)		(木)	11日(金)		月)	15日(火)		16日(水)		17日(木)
	幼児園のみ		めごはん	ちらし寿き	- i	ポークカレー		食パン	TI. 1	麦ごはん	7 (0) 00	麦ごはん	i I	麦ごはん		麦ごはん
	はくはん 精白米	85	情白米(強化米入り) ■	80 精日米	(強化米入り) 70	精白米(強化)	米入り) と	80 ◆ 食パン【小麦・ 5 ハンバーグ	乳】 11	精白米(強化米) 表	入り) 80 5	精白米(強化米入り) 寿	80 5	精白米(強化米入り) 寿	80 5	精白米(強化米入り) を 表
	サラダ油		こ こうこみわかめ	2 上白糖	7	タ サラダ油	0	0.5 ケチャップソ	_ス	はるまき		ちくわのゆかり揚げ		木の芽田楽	J	加古川かつめし
	焼きぎょうざ		の照り焼き	食塩	0.3			0.2 0 ハンバーグ 60		O はるまき 50g		○ 竹輪 12g【大豆】	2切	焼き豆腐 60g	1個	(豚かつのデミソースかけ
	O ぎょうざ 18g 【小麦・ごま・大		i肉 50g シょうが	1切 にんじん 1 干し椎i	-			1.2 【鶏肉・豚肉・15 ◆ トマトケチャッ		【小麦・豚肉・	大豆】	たら(未満児のみ)	1切	【大豆】 赤みそ	c	○ 豚ロースカツ 40g 1【小麦・豚肉】
	い友・こよ・人 鶏肉・豚肉】	豆・ 酒		1.5 油揚げ		移内 食塩		10 ▼ トマトクチャッ .03 ◆ ウスターソース		大豆油 フルーツ 杏仁	3	30 g 薄力粉【小麦】	8	がみて 上白糖	5	大豆油
	春雨の甘酢和え		こいくちしょうゆ	744,000	腐【大豆】 3		0.	.01 上白糖		みかんシロップ	漬け 20	かたくり粉	2	みりん	1.5	O デミグラスソース
	はるさめ		りん	2 れんこん		たまねぎ		50 コーンサラダ		パインシロップ漬		◆ ゆかり粉	0.5	110	0.02	【小麦・牛肉・
	にんじん きゅうり		∴白糖 ポテトサラダ	<u>1</u> つすく7 上白糖	ちしょうゆ 3	じゃがいも にんじん		30 キャベツ 12 もやし	25	71000 - 7 - 71		大豆油 キャベツの昆布あえ	2	かたくり粉 豚肉のねぎ塩炒め	0.2	大豆・鶏肉・ 豚肉・ゼラチン】
	上白糖		バナトリン タ シャがいも	40 ◆ 顆粒和/		Sカレーフレーク 【/J¹		3 ホールコーン		麻婆豆腐	八豆】 20	キャベツ	40	でま油	1	ダイストマト
	米酢		マールコーン	5 さわらの西	5京焼き	◆ Hカレーフレーク		12 米酢	;	木綿豆腐【大豆		きゅうり	20	にんにく		◆ トマトケチャップ
	うすくちしょうゆ		んじん		50g 1切			上白糖		豚ひき肉	15		2	しょうが	0.4	たまねぎ
	食塩 豆腐の中華煮		きゅうり シろしょうゆ	10 白みそ 1 上白糖	2.5	◆ スープストッ【大豆・鶏肉).3 しろしょうゆ 食塩	0.:	大豆ミンチ サラダ油	0.3	食塩 沢煮椀	0.05	豚肉 もやし	25 50	上白糖 ◆ ウスターソース 1
	サラダ油		40h	1 みりん		◆ ウスターソー		2 サラダ油		しょうが	1	豚肉	10	にんじん		→ コンソメ□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□<
料	しょうが		ノンエッグマヨネーズ		1.5	ローリエ	1	02 じゃがいものクリ・		にんにく	0.3	にんじん	10	ねぎ	15	【大豆・牛肉】
理名	豚肉 食塩	15 0.1 花	【大豆】 むかつお	食塩 0.5 小松菜の で	0.2 *≠₹0.>	◆ トマトケチャ りんごペース		5 サラダ油 5 O ベーコン【豚肉	0.3	ねぎ にら	3 10	たけのこ水煮 干し椎茸	10 0.5	◆ 鶏がらスープ【鶏肉】酒	0.6	食塩 白こしょう 0
名及	大線豆腐【大豆】	75 みそ		0.5 小仏来 ので こまつれ				3 たまねぎ	2			ごぼう	10	食塩	0.2	機びたし
び	干し椎茸			20 もやし		豆腐ナゲット		じゃがいも	3	33.07 C	3	根みつば	3	白こしょう	0.01	キャベツ
人	たまねぎ		語揚げ【大豆】	3 ごま		〇 豆腐ナゲット			10	V 1 37 12 2 12 L	大豆】 0.3	◆ かつおだし【さば】	1.5	すまし汁	_	だいこん
当た	にんじん キャベツ		ごいこん このきたけ	20 こいく7 8 みりん	ちしょうゆ 2.5 1	【小麦・大豆 大豆油	'	マッシュルーム 3 白いんげん豆	水魚 :	上白糖酒	3	うすくちしょうゆ 食塩	0.2	◆ かまぼこ たまねぎ	20	ホールコーン カットわかめ
にり	E6		ほぎ		このすまし汁	大根サラダ		パセリ	0.8	◆ 顆粒中華だし	0.7	昆布粉末	0.2		8	うすくちしょうゆ
の	上白糖		(干だし	1.5 〇 桜型か		だいこん		40 豆乳【大豆】	30			ヨーグルト		ほうれんそう	15	みりん
純使	◆ 顆粒中華だし 洒		iみそ		离【大豆】 15			10 ◆ スープストック 10 【大豆・鶏肉・	1.8			○ ヨーグルト 80g 【乳】	1個			◆ カリカリ梅 C ぱち汁
用用	四 こいくちしょうゆ		3みそ ぎモし粉	4 たまね。 0.1 カット		ホールコーン ◆ かんきつドレ		10 【大豆・鶏肉・ 7 食塩	(2) (0.5	◆ テンメンジャン【小麦・大豆】	3	(学し)	\vdash	うすくちしょうゆ 食塩		は りπ Ο ふしめん(ばち)
料	かたくり粉	2	() 0 1/2	根みつ		お祝いデザート		白こしょう	0.0	2				昆布粉末	0.2	【小麦・ごま】
g	ごま油	0.3				〇 いちごゼリー	35g 1	個米粉		3						油揚げ【大豆】
1]\				食塩	0.2 だし【さば】 1.5	E7 1000	<u> </u>	4								チンゲンツァイ 2 にんじん
学 校				最布粉												干し椎茸
•																ねぎ
中																かつおだし【さば】 1
学年																うすくちしょうゆ 3 食塩 0
\pm					İ				İ							昆布粉末
		○合物フレ	ノルギー特定原 々	t → 1404	1	•	'									
	Г	の民物ア し			小丰	ラフド	T I									
		特定原材料	4	乳	小麦	えび										
			かに	そば	ピーナッツ	くるみ										
			あわび	いか	いくら	オレンジ										
				牛肉	豚肉	鶏肉					しょうか	に含まれる特定原材料(± [1]	小麦 大豆】		
		特定原材料は	こ さけ	さば	大豆	ごま	1				赤みそは					
		準ずるもの	マカダミアナッツ		ゼラチン	りんご	1				揖斐みそ	は【大豆】 米みそ				
			もも	, ,,,,,	アーモンド	バナナ	1					は【大豆】です。 ハイは、気息ままします	H /-			
1 1	L		90	ルフューテック	/ / / / /	/ \ / /	l į				これにつ	いては、毎回表示しまり	らん。			
1 1													_		_	
										'						

曜	18⊟	(金)		21日(月)		22日(火)		23日 (水)		24日(木)		25日 (金)		28日(月)		30日(水)	
	黒コッペパン			麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		ソフト麺ミートソース		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん	\Box
	◆ 黒コッペパン	'	1食	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	◆ ソフトめん【小麦】	1食	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80	精白米(強化米入り)	80
	【小麦・乳】			麦	5	麦	5	麦	5	サラダ油	0.5	3	5	麦	5	麦	5
	たらの若草焼き			鮭のレモンだれかけ		さばの塩焼き	l	五目厚焼き玉子	l	しょうが		照り焼きつくね	l l	鶏肉とごぼうのあんから		キャベツメンチカツ	1
	たら 50g		1切	さけ 角切り	45	さば 50g		O 五目厚焼き玉子 50g	1個			- 1 1 2 7 1 2 - 1 10	1個	鶏肉	40	〇 キャベツメンチカツ	1個
	食塩		0.2	食塩	0.1	食塩	0.4	『卵・小麦・大豆』	┡	豚ひき肉	20	50g【鶏肉・豚肉】	_	かたくり粉	8	60 g	
	酒		10	酒かたくの数	10	酒	3	すきやき風豚丼の具	0.5	酒	0.5	こいくちしょうゆ	3	大豆油	1.5	【小麦・鶏肉・	
	◆ ノンエッグマ		10	かたくり粉	10	肉じゃが	0.5	サラダ油	0.5 40		0.1	みりん	- 0	ごぼう	15 0.3	豚肉・大豆】	4
	豆乳【大豆】	豆】	2	大豆油 上白糖	3	サラダ油 豚肉	0.5	豚肉 酒	40	白こしょう 大豆ミンチ	3	上白糖 水	2	しょうが こいくちしょうゆ		大豆油 春の煮物	+ 4
	白みそ		1	レモン果汁	2	たまねぎ	25	にんにく	0.2		10	-	0.2	◆ ウスターソース	2	サラダ油	0.2
	よもぎ(粉)		0.05	米酢	1	じゃがいも	40	しょうが	0.2			かぼちゃのごまみそあえ		▼ ラヘラ・ラ・ヘ	3	鶏肉	12
	大豆ファイバ		0.5	うすくちしょうゆ	3	にんじん	15	たまねぎ	15	1001100	15	ひじき	0.5	米酢	1	たけのこ	20
	ミモザサラダ	`	0.0	かたくり粉	0.3	糸こんにゃく	15	にんじん	5	ダイストマト	10	かぼちゃ		◆ 顆粒中華だし	0.1	ふき	15
	キャベツ		35	切干大根のあえもの		さやいんげん	5	ねぎ	10	◆ スープストック	0.5		8	ごま油	0.2	こんにゃく	15
	きゅうり		10	切干しだいこん	4.5	酒	1	しらたき	15			白みそ	4	かおりあえ		にんじん	12
	にんじん		8	油揚げ【大豆】	3	◆ 顆粒和風だし	0.3	こいくちしょうゆ	6	◆ トマトケチャップ	13	しろしょうゆ	0.5	キャベツ	35	うすくちしょうゆ	4
料	大豆フレーク	'	2	こまつな	20	こいくちしょうゆ	5.5	上白糖	3	◆ ウスターソース	2	上白糖	2	きゅうり	15	中双	2.5
理	米酢		3	こいくちしょうゆ	1.5	中双	2	みりん	- 1	◆ ハヤシフレーク	11	みりん	1	◆ 干切りたくあん	10	酒	1
名	しろしょうゆ)	1	上白糖	0.5	みりん	2	酒	2	【小麦・大豆・豚肉】	<u> </u>	酒	1	米酢	2.5		2
及	上白糖		3	米酢		もずく汁		◆ 顆粒和風だし	0.2	ポテトビーンズフライ	Ĺ	ごま	1.6	上白糖		◆ 顆粒和風だし	0.5
C_k	食塩		0.2	みりん	0.5	もずく	15	水	3	(小・中		かきたま汁	_	◆かおり粉	0.3		0.5
_	白こしょう		0.01	ごま油		◆ 糸かまぼこ	10		<u> </u>	蒸し大豆 蒸しレッドキドニー	20	油揚げ【大豆】	15	食塩	0.02	いびみそ汁	20
当	サラダ油 ミネストローネ			白みそ汁 木綿豆腐【大豆】	20	ホールコーン ねぎ	10	若竹汁 たけのこ	25		30	こまつな たまねぎ	15	相性汁 木綿豆腐【大豆】	20	木綿豆腐【大豆】 油揚げ【大豆】	20
だ	サラダ油		0.2	キャベツ	20	かつおだし【さば】	1.5	かまぼこ	10	- 1	50	にんじん	10	油揚げ【大豆】	3	だいこん	20
0	〇 ウィンナー		8	にんじん	10	うすくちしょうゆ	3.3	カットわかめ	0.5	7 1 1 1 1 2 2	2	干し椎茸	0.5	にんじん	8	カットわかめ	0.5
の	たまねぎ	F10-01-01	25	ねぎ	5	食塩	0.3	根みつば	3	食塩	0.2	ねぎ	5	じゃがいも	20		5
純	にんじん			◆ 煮干だし	1.5	みりん	0.8	◆ かつおだし【さば】	1.5	〇 オールスパイス	0.1	かたくり粉	1	ねぎ	5	◆ 煮干だし	1.5
使用	じゃがいも		20	白みそ	8.5			うすくちしょうゆ	3.5	ガーリックパウダー	0.1	彩島回り	20	◆ かつおだし【さば】	1.5		6
料	アルファベット	マカロニ	3	煮干し粉	0.1			食塩		◆ カレー粉	0.05	◆ かつおだし【さば】	1.5	豆乳【大豆】	10		2.5
g		小麦】						昆布粉末	0.2	◆ カレーアロマ	0.05	うすくちしょうゆ	4	白みそ	8.5	煮干し粉	0.1
$\widehat{}$	ダイストマト		10						1	ポテトフライ(幼)		食塩	0.1				
小学	◆ トマトケチャ		8						1	じゃがいも	45						
Auto	上白糖 ◆ コンソメ		0.3						1	米粉	5						
•	▼ コノラス 【大豆・牛	内1	'						1	大豆油食塩	0.2						1
中	食塩		0.1						l	ガーリックパウダー	0.1						1
学	白こしょう		0.01						l	◆ カレーアロマ	0.1						1
年										もやしのサラダ							1 1
										もやし	40						1
									1	きゅうり	8						
									1	ホールコーン	8						1 1
									1	米酢	2						1 1
									1	うすくちしょうゆ	2.5						1
										上白糖	0.2						
									1	ごま油	0.2						1
									İ	美生柑 美生柑 1/6カット	1切						
									1	大工作 1/0/391	1 90						
									1								
										1							
										1							
										1							
										1							
									l								
Ш	シ 井町1+4				<u>i</u>		<u>i </u>			<u>l</u>			<u> </u>		i		_i

- ※ 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7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7年度基本物資(◆印)アレルギー対応用配合表」をご参照ください。)
- ※ O印は加工品です。O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。