

Table with 5 columns (Month, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday) and 6 rows of meal schedules. Each cell contains a date, meal name, ingredients, and energy value. Includes special days like Constitution Day and Sports Day.

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みたいと考えています。



オリンピック応援こんだて・・・10日(金)

2024年にフランスで開催されるオリンピックにちなんだメニュー。第1回目は、フランスロレーヌ地方の家庭料理、「キッシュ」風のグラタンと、春野菜と白いんげん豆を使ったポターージュが登場します。

〇〇県のこんだて・・・23日(木)

「八丁みそ」という独特な風味のみそを使った料理が有名な〇〇県。このあたりでもなじみのある味ですね。給食では珍しい、平打ちのめん「きしめん」もお楽しみに♪

生活リズムを見直そう



新緑が目に見え鮮やかな季節となりました。子どもたちは新しい環境にも慣れてきたようで、給食の準備や後片付けを協力してスムーズに進めている様子が見られます。

新年度が始まって1か月がたちましたが、心や体に疲れが出ていないでしょうか？ 朝なかなか起きられなかったり、日中ボーッとしたり、食欲がないなど、気になる症状がある場合は、生活リズムを見直してみましょう。

生活リズムを整えるためのポイント

Grid of 5 tips for adjusting life rhythm: 1. Wake up and bathe in the morning. 2. Eat breakfast well. 3. Move outdoors between classes. 4. Eat meals at set times. 5. Go to bed early and turn off devices.

お茶

食育の日こんだて・・・17日(金)

揖斐川町で作られたお茶の葉を衣に混ぜ、ちくわのいび茶揚げにしました。お茶の香りを楽しみながら味わいましょう。

沢煮椀

★30日(木)の献立より

- 【材料】4人分: 豚肉 50g, 酒 小さじ1, たけのこ水煮 50g, ごぼう 1/2本, にんじん 1/4本, 干し椎茸 2枚, みつば 4~5本, だし汁(かつおだし) 900ml, うすくちしょうゆ 大さじ1, 食塩 小さじ1/2

【作り方】

- ① ごぼう、たけのこ、にんじんは千切りにし、ごぼうは水にさらす。干し椎茸は薄くスライスし、みつばは1~2cmに切る。② 豚肉は細切りにして酒をまぶす。③ 鍋にだし汁、干し椎茸の戻し汁を入れて沸かし、豚肉をほぐしながら入れてあくをとる。④ みつば以外の材料を加え、あくをとりながら煮る。⑤ しょうゆ、塩で味を整え、最後にみつばを入れたら完成！

給食で人気の汁物です。新もの野菜を使って作ってみましょう！

※味付けはお好みで加減してください。

Main table for the first week (May 1st to 17th) showing daily school lunch menus and their ingredients. Columns include date, day, and a list of menu items with their respective quantities and ingredients.

Main table for the second week (May 20th to 31st) showing daily school lunch menus and their ingredients. Columns include date, day, and a list of menu items with their respective quantities and ingredients.

Table titled 'アレルギー特定原材料' (Allergy Specific Raw Materials) listing allergen categories: 卵 (Egg), 乳 (Dairy), 小麦 (Wheat), えび (Shrimp), かに (Crab), そば (Buckwheat), ピーナッツ (Peanut), くるみ (Walnut), and specific ingredients like あわび (Abalone), いか (Squid), いくら (Ikura), オレンジ (Orange), キウフルーツ (Kiwi Fruit), 牛肉 (Beef), 豚肉 (Pork), 鶏肉 (Chicken), さけ (Salmon), さば (Mackerel), 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), バナナ (Banana).

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。

※ 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、かきが混ざる場合があります。