



Table with 5 columns (月, 火, 水, 木, 金) and 4 rows of meal schedules. Each cell contains meal names, illustrations, and energy values (エネルギー). Includes special notices for '幼稚園のみ' and '入学式'.



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。



【基準値】(小学校中学年) エネルギー 650kcal

食育の日こんだて よもぎだんご...19日(水) 春日地区で栽培されたよもぎを使って、よもぎだんごにしました。さわやかな若草色で、すっきりとしたやさしい甘みあるのおだんごです。



ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事です。子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。



春の味覚こんだて 桜ちらし寿司...11日(火) 桜の花びらを混ぜ込んだ、ほのかに桜の香りがする春らしいちらし寿司です。 若竹汁...25日(火) 今が旬の柔らかい新たけのことわかめのすまし汁です。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

Grid of 6 boxes explaining food education points: 1. 食事の重要性 (Importance of meals), 2. 心身の健康 (Mental and physical health), 3. 食品を選択する能力 (Ability to choose food), 4. 感謝の心 (Gratitude), 5. 社会性 (Social skills), 6. 食文化 (Food culture).

新しい学年、何をすることも健康が一番です。よく体を動かし、好き嫌いをせず1日3回の食事をしっかり食べ、夜ふかしせず十分な睡眠をとって健康な体をつくっていきましょう!

Illustration showing a daily routine: 早ね (Early sleep), お風呂 (Bath), 夕ごはん (Evening meal), 運動 (Exercise), 生活リズムを大切に! (Value your life rhythm!), 朝ごはん (Morning meal), トイレ (Toilet), 勉強 (Study), 昼ごはん (Lunch meal).

毎月、献立表を配布します。ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



出典：文部科学省『食に関する指導の手引-第二次改訂版-』(H31.3)

Main table of school lunch menus and ingredients for April 2023, covering dates from 6th to 20th. Includes columns for date, menu 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】 白みそは【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 menu table, covering dates from 21st to 28th. Includes columns for date, menu name, and detailed ingredient list with quantities.

◎アレルギー特定原材料

Table of allergen-specific ingredients: 特定原材料 (Specific Ingredients) including 卵 (Egg), 乳 (Dairy), 小麦 (Wheat), えび (Shellfish), かに (Crab), そば (Buckwheat), ピーナッツ (Peanut), あわび (Abalone), いか (Squid), いくら (Crab Roe), オレノジ (Orenoshi), キウイフルーツ (Kiwi Fruit), 牛肉 (Beef), 豚肉 (Pork), 鶏肉 (Chicken), くるみ (Walnut), さけ (Salmon), さば (Mackerel), 大豆 (Soybean), ごま (Sesame), まつたけ (Maitake), やまいも (Candied Yam), 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).

- ※ 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。
※ ○印は加工品です。
※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。
※ 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。



新じゃがで作ってみよう!

ポテトビーンズフライ *13日(木)の献立より

- 【材料 4人分】
じゃがいも 中2コ
蒸し大豆(水煮大豆) 100g
むぎ枝豆 30g
米粉(またはかたくり粉) 大さじ2~3

揚げ油 適宜
*その他お好みの豆や、かぼちゃ、にんじん、さつまいもなど
彩りのきれいな野菜を加えて◎

- ☆味付けスパイス
塩 小さじ 1/4
オールスパイス 小さじ 1/4
ガーリックパウダー 小さじ 1/3
カレー粉 小さじ 1/4

【作り方】

- ①じゃがいもは約1.5cm角の角切りにし、水にさらす。(新じゃがの場合は皮付きのままでもよい)
②大豆、枝豆に米粉をまぶし、180℃の揚げ油でカリとするまで揚げる。
③じゃがいもの水気をよくふき取り、米粉をまぶして180℃で火が通るまで揚げる。
*他の野菜があれば、大きさや厚みを同じようにカットして揚げる。
④☆味付けスパイスを合わせ、②、③にまぶす。(加減してください)