



Table with 5 columns (月, 火, 水, 木, 金) and 5 rows of meal plans. Each cell contains a date, meal name, ingredients, and energy value. Includes special days like '春分の日' and '食育の日'.

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】(小学校中学生) エネルギー 650kcal

わたしは、かつばの河太郎(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ね！

〇〇県のごんたて ... 10日(火) 津ぎょうざは、津市の給食で名物の、とても大きな揚げぎょうざです。〇〇県では松阪牛など畜産が盛んで、牛肉としょうがで甘辛く煮た、しぐれ煮が有名です。

食育の日こんだて ... 19日(木) 揖斐川町内の休耕田では、大豆がたくさん栽培されています。そして各地区の加工所では、揖斐川町産の大豆を使い、蒸し大豆や手作りみそ(揖斐みそ)に加工されています。

1年間の振り返りをしよう!

いよいよ3月、今の学年で過ごす白も残りわずかとなりました。みなさんは、白々の給食からどんなことを学んできたでしょうか。この1年を振り返り、できたことにチェックをしてみましょう。

Table with 9 cells for self-reflection. Topics include: 給食の前、食事のあいさつ、おはしを正しく使う、よくかんで味わって食べられましたか、バランスの良い食事のとり方がわかりましたか、自分に必要な量を考えて食べることができましたか、地域でとれる食べ物を、行事食や郷土料理について、楽しい給食時間を過ごせましたか。

ご卒業おめでとうございます

「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができます。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。

Recipe for 中華あん (Chinese Sauce). Includes ingredients list (豚肉, 酒, おろししょうが, etc.) and a 5-step preparation method. Also includes a note about serving it with soft noodles.

Main table for the first half of the month, covering dates from 2日 (月) to 12日 (木). It lists various food items and their quantities for each day.

Main table for the second half of the month, covering dates from 13日 (金) to 26日 (木). It lists various food items and their quantities for each day.

◎調味料に含まれる特定原材料

Table listing specific allergen ingredients used in seasonings, such as soy sauce, soybean paste, and miso.

※これらについては、毎回表示しません。

◎食物アレルギー特定原材料

Table listing specific allergen ingredients used in food, such as 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7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食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。