



4月 給食だより



令和6年4月 輪之内町学校給食センター

月	火	水	木	金
今月の岐阜県産予定の食べ物 米(輪之内町) 牛乳 小麦粉 米粉 大豆 豆腐 油揚げ 干しいたけ 切り干し大根 大根 チンゲンサイ ねぎ 小松菜 ほうれん草 こんにやく 大養みそ (大垣養老高校)	9 カレーポテト 焼きハンバーグトマトソースかけ 丸パン ABCスープ	10 白菜のおかか和え お祝いデザート お祝いデザート 鶏肉のからあげ(2個) むぎごはん 花かまぼこのすまし汁	11 コーンサラダ 焼きウインナー(小1中2) むぎごはん ポークカレー	12 こんにやくのおかか煮 さばの塩焼き むぎごはん キャベツのみそ汁
	15 ツナごはんの具 かぼちゃのひき肉フライ むぎごはん 小松菜のすまし汁	16 ポテトサラダ 一食ノンエッグマヨネーズ 照り焼きチキン 米粉食パン ジュリエンヌスープ	17 もやしのごま和え 厚あげの肉みそかけ 菜めし 沢煮わん	18 即席漬け 歯っぴーこんだての日 ちくわの磯辺あげ(小2中3) 一食うどん きつねうどんの汁
22 豚肉とキャベツのみそいため おからコロッケ むぎごはん わかめスープ	23 大根サラダ 白身魚のマヨネーズ焼き 黒パン コーンポタージュスープ	24 ごぼうサラダ ポークシュウマイ(小2中3) むぎごはん 豆腐の中華煮	25 キャベツの塩昆布和え 春の食材を味わおう きびなごのフライ(小3中4) たけのごごはん 春雨のすまし汁	26 小松菜の磯和え 豚肉のしょうが焼き むぎごはん 大根のみそ汁
29 昭和の日	30 じゃがいものそぼろ煮 厚焼きたまご むぎごはん 根菜みそ汁	☆学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、県・市町村・JAグループから一部助成を受けています。この事業では、安全でおいしい岐阜県産の農産物をたくさん使った給食をみなさんに食べてもらい、岐阜県の農産物のこと、農業のことを 学んでもらいたいと考えています。 ※献立は、材料入荷の都合により、変更することがあります。		

今年度より給食だよりがリニューアルしました。エネルギー(小学校中学年・中学校)などは裏面に記載されています。使用食材とともにご確認ください。

お知らせ

毎月19日は、**食育の日**
 ~岐阜県産の食材を多く取り入れます~
 今年19日(金)は、大垣養老高校の生徒の皆さんが自分たちで育てた米と大豆を使って作った「大養みそ」で下味をつけたさわらと岐阜県産のひるがので作ってる切り干し大根の炒め煮、岐阜県産のほうれん草と豆腐をつかったすまし汁です。岐阜の恵みを味わいます。

8のつく日は「歯っぴーこんだて」
 よくかむことを意識して食べる料理には、歯っぴーくんや歯っぴーちゃんがついています。そして月に一度、8のつく日は、「歯っぴーこんだて」として、よくかむことが意識できる料理やカルシウムの多い食品を使った料理を取り入れます。今月は、18日(木)です。ちくわの磯辺あげやつぼ漬けが入った即席漬けをしっかりとんで、他のやわらかい料理もかむことが意識できるといいですね。

歯っぴーくん 歯っぴーちゃん

「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、以下の7つの目標を達成することを目指しています。

- 学校給食の目標 (「学校給食法」第2条より)**
- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
 - 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
 - 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

● 給食には、たくさんの学びが詰まっています...



給食はじまります! 輪之内町の給食ってココがすごい!

- お米は輪之内町の「徳川將軍家御前米(はつしも)」を使っています。
- 輪之内町産、岐阜県産、国産を最優先にした食材選びをしています。
- 岐阜県産小麦粉と米油を30分以上炒めて作った手作りルウで給食センター自慢のおいしいカレーを作っています。
※他にもシチュー、ハヤシ、グラタン、ミートソースなども手作りルウです。
- 料理に合わせて調味料を使い分けています。
※うすくち、こいくち、白しょうゆや上白糖、三温糖、ざらめ、コンソメ、スープストックなど。
~そして...愛情こめて作ります~

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。