



# 4月 給食だより



令和7年4月 輪之内町学校給食センター

月	火	水	木	金
<b>今月の岐阜県産予定の食べ物</b> 米(輪之内町) 牛乳 小麦粉 米粉 大豆 豆腐 油揚げ 厚揚げ 干しいたけ もやし 切り干し大根 こまつな ほうれん草 こんにゃく	<b>8 大根サラダ</b>  <b>和風ソースハンバーグ</b>  <b>わかめごはん</b> <b>豆腐のみそ汁</b>	<b>9 白菜のおかか和え</b>  <b>鶏肉のからあげ(2)</b>  <b>むぎごはん</b> <b>桜かまぼこのすまし汁</b>	<b>10 コーンサラダ</b>  <b>焼きウインナー(小1中2)</b>  <b>むぎごはん</b> <b>ポークカレー</b>	<b>11 こんにゃくのおかか煮</b>  <b>さばの塩焼き</b>  <b>むぎごはん</b> <b>キャベツのみそ汁</b>
<b>14 ツナごはんの具</b>  <b>かぼちゃのひき肉フライ</b>  <b>むぎごはん</b> <b>小松菜のすまし汁</b>	<b>15 カラフルポテト</b>  <b>ハニーマスタードチキン</b>  <b>米粉食パン</b> <b>ジュリエンスープ</b>	<b>16 もやしのごま和え</b>  <b>厚あげの肉みそかけ</b>  <b>むぎごはん</b> <b>沢煮わん</b>	<b>17 海そうサラダ</b>  <b>とうふナゲット(小2中3)</b>  <b>ソフトめん</b> <b>ミートソース</b>	<b>18 切り干し大根のいため煮</b>  <b>さくらゼリー</b>  <b>さわらのいびみそ焼き</b>  <b>むぎごはん</b> <b>ほうれん草のすまし汁</b>
<b>21 豚肉とキャベツのみそいため</b>  <b>おからコロッケ</b>  <b>むぎごはん</b> <b>わかめのすまし汁</b>	<b>22 もやしのカレー風味サラダ</b>  <b>ホキのマヨネーズ焼き</b>  <b>黒パン</b> <b>かぼちゃの豆乳スープ</b>	<b>23 ごぼうサラダ</b>  <b>ポークシューマイ(小2中3)</b>  <b>むぎごはん</b> <b>豆腐の中華煮</b>	<b>24 キャベツの塩昆布和え</b>  <b>きびなごのフライ(小3中4)</b>  <b>たけのこごはん</b> <b>白みそ豚汁</b>	<b>25 小松菜の磯和え</b>  <b>豚肉のしょうが焼き</b>  <b>むぎごはん</b> <b>ぶどうゼリー</b>  <b>春雨のすまし汁</b>
<b>28 五目豆</b>  <b>ちくわの磯辺あげ(小2中3)</b>  <b>むぎごはん</b> <b>根菜みそ汁</b>	<b>29 昭和の日</b> <b>8のつく日は「歯っぴーこんだて」</b>  <b>歯っぴーくん</b> <b>歯っぴーちゃん</b> よくかむことを意識して食べる料理には、歯っぴーくん、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。	<b>30 じゃがいものそぼろ煮</b>  <b>厚焼きたまご</b>  <b>むぎごはん</b> <b>大根汁</b>	☆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うけています。 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。	

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～  
 毎月19日は、食育の日です。今月19日は土曜日のため18日(金)に揖斐川町谷汲のみそを使ったさわらのいびみそ焼きと岐阜県産のほうれん草の炒め煮、岐阜県産のほうれん草、岐阜県産大豆で作った豆腐のすまし汁が登場します。

4月23日(水)は **野菜たっぷりこんだて**  
 1日350gの野菜を食べよう!  
 23日(水)の献立は8種類  
 1人分108g(小学校中学年量)の野菜を使用しています。

## ご入学・ご進級おめでとうございます

### 学校給食は「食」を学ぶ時間です!

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、健康に良い食事や食文化、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。



### 学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。**  
健康
- 2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。**
- 3 明るい社会性と協同の精神を養う。**
- 4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。**
- 5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。**
- 6 伝統的な食文化を理解する。**
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。**

### 給食はしまりませす! 輪之内町の給食ってココがすごい!

- お米は輪之内町の「徳川将軍家御前米(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美味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。
- 輪之内町の児童生徒のアイデアやリクエストを取り入れた給食が登場します。  
～そして…愛情こめて作ります～

### 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

換気

- 髪の毛が出ていませんか?
- 爪は短く切っていますか?
- マスクから鼻と口が出ていませんか?
- 手をきれいに洗いましたか?
- 給食着は清潔ですか?
- 体調は悪くないですか?

### 給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

- よい姿勢で食べる。**
- 食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。**
- 食事にふさわしい話をする。**
- 食器は大切に使う。**

**ご家庭へのお願い**  
 給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。