



4月 給食だより



令和8年4月 輪之内町学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>輪之内町教育委員会(給食センター)のホームページです。この給食だよりがいつでもどこでもご覧いただけます。一緒に「おいしい通信」もぜひご覧ください!</p> <p>アクセスはこちら</p>	<p>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~</p> <p>毎月19日は、食育の日です。今月19日は日曜日のため17日(金)に揖斐茶を使ったあじの揖斐茶フライと岐阜県産大豆で作った豆腐のみそ汁が登場します。ごはんは、毎日輪之内町産徳川將軍家御前米です。</p>	<p>料理名の()内の数字は、小学校、中学校の個数を表しています。</p> <p>今月の岐阜県産予定の食べ物</p> <p>米(輪之内町) 牛乳 小麦粉 米粉 大豆 豆腐 油揚げ 干しいたけ もやし 切り干し大根 こまつな こんにゃく</p>	<p>9 コーンサラダ</p> <p>焼きウインナー(小1中2)</p> <p>むぎごはん ポークカレー</p>	<p>10 キャベツの塩昆布和え</p> <p>お祝いデザート</p> <p>お祝いデザート</p> <p>鶏肉のからあげ(2)</p> <p>むぎごはん 桜かまぼこのすまし汁</p>
<p>13 ツナごはんの具</p> <p>かぼちゃのひき肉フライ</p> <p>むぎごはん 小松菜のすまし汁</p>	<p>14 カラフルポテト</p> <p>さけのハニーマスタード焼き</p> <p>米粉食パン チキントマトスープ</p> <p>いちごジャム</p>	<p>15 ブロッコリーのしょうがじょうゆ和え</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>鶏肉のみそ焼き</p> <p>むぎごはん 沢煮わん</p>	<p>16 鶏大根</p> <p>さばの香味焼き</p> <p>むぎごはん 白みそ豚汁</p>	<p>17 白菜のおかか和え</p> <p>あじの揖斐茶フライ</p> <p>たけのこごはん とうふのみそ汁</p> <p>食育の日</p>
<p>20 豚肉とキャベツのみそいため</p> <p>おからコロッケ</p> <p>むぎごはん わかめのすまし汁</p>	<p>21 もやしのカレー風味サラダ</p> <p>野菜たっぷりこんだて</p> <p>ホキのマヨネーズ焼き</p> <p>黒パン かぼちゃの豆乳スープ</p>	<p>22 ごぼうサラダ</p> <p>春巻き</p> <p>むぎごはん マーボー豆腐</p>	<p>23 海そうサラダ</p> <p>青じそドレッシング</p> <p>とうふナゲット(小2中3)</p> <p>ソフトめん ミートソース</p>	<p>24 小松菜の磯和え</p> <p>豚肉のしょうが焼き</p> <p>乳さんきんゼリー</p> <p>むぎごはん 春雨のすまし汁</p>
<p>27 大根のごまドレサラダ</p> <p>和風ソースハンバーグ</p> <p>わかめごはん かぼちゃのみそ汁</p>	<p>28 カレーきんぴら</p> <p>歯っぴーこんだての日</p> <p>ちくわの磯辺あげ(小2中3)</p> <p>むぎごはん 大根と小松菜のおろし汁</p>	<p>29 昭和の日</p> <p>8のつく日は「歯っぴーこんだて」</p> <p>歯っぴーくん 歯っぴーちゃん</p> <p>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。</p>	<p>4月30日(木)は</p> <p>野菜 たっぴりこんだて</p> <p>1日350gの野菜を食べて!</p> <p>30日(木)の献立は7種類 1人分106g(小学校中学年量)の野菜を使用しています。</p>	

☆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。

ご入学・ご進級おめでとうございませう

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心持ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

給食当番の決まりを守ろう

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。

<p>トイレは身したくを整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、手や指にけがをしている人は、先生に相談する。</p>
<p>清潔な給食着を身につける。 ★給食着を床に置いて着替えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。 ★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口をおおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは協力して運ぶ。</p>	<p>食卓や食器かごなどを床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて丁寧に盛り付ける。 30人分なら... 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて具を均等に盛り付ける。</p>

安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるよう考えて作られていますが、配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、事故につながる場合があります。楽しい給食時間を過ごせるように、以下のことを守りましょう。

給食の前に気をつけること

- 教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。
- 手をせっけんできれいに洗いましょう。
- 給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。

食べるときに気をつけること

- 姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。
- 食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。
- 食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。

給食はじまりませう!

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。
※輪之内町の恵み...朝穫れとうもろこし・黒豆の枝豆・黒豆等
- 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のルウです。
- 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~