

令和8年度 入学・進級 お祝いにんだて

4月9日から令和8年度の給食がスタートしました。そして4月10日は中学校小学校の入学、進級お祝い献立でした。



<4月9日(木)の給食>

麦ごはん
焼きウインナー
コーンサラダ
ポークカレー
牛乳



カレーには300個のじゃがいもを使います。芽をとって、食べやすい大きさに包丁で切ります。



ルウを作ります

輪之内町のカレーの最大の特徴は、岐阜県産小麦粉と米油を30分以上炒めて作る手作りルウです。アレルギー対応のため牛乳を加えず、カレー粉の辛さが強ならないように辛味のないカレー粉「カレーアロマ」を使い、トマトやりんごペーストも加えてじっくり煮込むことで食べやすいカレーができあがります。

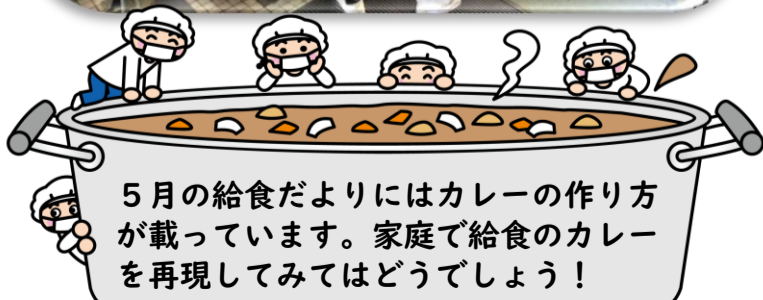


<4月10日(金)の給食>

麦ごはん
鶏肉のから揚げ
キャベツの塩昆布和え
桜かまぼこのすまし汁
お祝いデザート
牛乳



みんなが大好きな鶏肉のから揚げは、国産の鶏肉ひとつひとつにていねいに片栗粉をつけて、カラッと揚げます。衣までおいしい給食センター自慢のから揚げです。満開だった桜の花に見立てたかまぼこが入ったすまし汁はていねいにだしをとります。



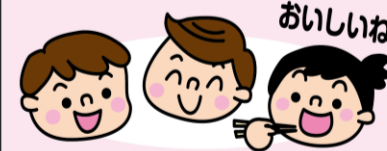
5月の給食だよりにはカレーの作り方が載っています。家庭で給食のカレーを再現してみてください！



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。