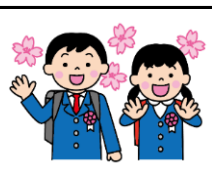
2025年　4月　こんだてよていひょう　しょうがっこう

各務原市学校給食センター

月	火	水	木	金
＊いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。 ＊材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 ＊海（川）でとれる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。 ＊揚げ物に使用する油（キャノーラ油）は、一回限りの使いきりではありません。 ＊シシャモ等の1尾魚は、魚卵を	8 やさいかきあげ はるやさいのにもの うどん　きつねうどんのつゆ	9　いい歯の日 あつあげのおこのみふうたれがけ きりぼしとこまつなのごまあえ むぎごはん　えのきのみそしる	10 イカのハーブやき ジャーマンポテト コッペパン　ジュリエンヌスープ	11 オレンジ だいこんとこうやどうふのにもの はるのごもくごはん　ワカサギのからあげ
14　お祝い献立 おいわいデザート キャベツのソテー むぎごはん　ポークカレー	15 オムレツ ほうれんそうのソテー こがたコッペパン　スパゲッティナポリタン	16 ぶたにくのごまあげ ごしきあえ むぎごはん　あつあげのみそしる	17 ササミのレモンソースがけ だいこんサラダ こめこいりしょくパン　ポテトスープ	18　食育の日 サケのわかくさやき きのめみそあえ むぎごはん　はるのかすみじる
21 やきにく ナムルサラダ むぎごはん　トックスープ	22 ココアビーンズ コーンもやし ソフトめん　ミートソース	23 ミンチとたまごのそぼろ じゃがいものにもの むぎごはん　わかたけじる	24 ハンバーグのケチャップソースがけ かいそうサラダ しょくパン　コーンポタージュ	25 りんごゼリー アスパラソテー チキンライス　しろみざかなフライ
28 パイナップル はっぽうさい むぎごはん　はるさめスープ	29　昭和の日	30 サワラのてりやき ひじきのいために むぎごはん　じゃがいものみそしる	今月の岐阜県産食材 こまつな　ほうれんそう きゅうり　だいこん　ゆば 地場産物を使っています	

ご入学・ご進級おめでとうございます



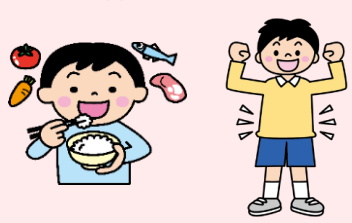
＜学校給食の内容＞

主食　米飯：岐阜県産のお米を使い、大麦を１０％混ぜて炊いてあります。
パン：岐阜県産の小麦粉を５０％使用しています。
麺：岐阜県産の小麦粉を１００％使用した「うどん」と５０％使用した「ソフト麺」、その他に「中華麺」「スパゲッティ」「焼きそば」などがあります。

牛乳　日本人に不足しがちなカルシウムを補給します。毎日200ｍｌが１本つきます。

副食　旬の食材を取り入れ、和・洋・中華などいろいろな料理を作ります。
バラエティーに富んだ献立を提供します。

学校給食の役割

栄養バランスの良い食事で、成長期の子どもたちの健康な体をつくる	給食の準備から片付けの活動を通して、マナーや思いやりの気持ちなど社会性を学ぶ	郷土食や行事食を通じて、食文化についての理解と関心を深める
		

伝えよう日本の味

≪日本型食生活≫

「日本型食生活」とは、お米を中心にして、魚・肉・大豆・海藻・野菜・いも・果物など、さまざまな食品を組み合わせた食事を日常的にすることです。栄養バランスがよく、日本人の平均寿命が長い理由とも言われています。「日本型食生活」を意識して、健康的な食生活を送りましょう。