

月	火	水	木	金
<p>* いい歯の日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。 * シンジャモ等の1尾魚は、魚卵を</p>	<p>入学・進級おめでとう</p>	<p>8 お祝い献立</p> <p>お祝いデザート 豚肉のごま揚げ 小松菜のおかか和え 麦ごはん かまぼこのすまし汁</p>	<p>9</p> <p>マーメイドチキン ひじきサラダ 黒糖コッパン コンソメスープ</p>	<p>10</p> <p>ブルーベリーゼリー キャベツのソテー ケチャップライス 白身魚フライ</p>
<p>13</p> <p>焼き肉 炒めナムル 麦ごはん トックスープ</p>	<p>14</p> <p>やさいゼリー 焼きウィンナー コールスローサラダ 小型コッパン スパゲッティナポリタン</p>	<p>15</p> <p>鯖の唐揚げ 春野菜の煮物 麦ごはん じゃが芋の味噌汁</p>	<p>16</p> <p>ハンバーグのケチャップソースがけ 大根サラダ 食パン 春キャベツのスープ</p>	<p>17 食育の日</p> <p>鮭の若草焼き 木の芽味噌和え 麦ごはん 春のかずみ汁</p>
<p>20</p> <p>オレンジ ほうれん草のソテー 麦ごはん ポークカレー</p>	<p>21</p> <p>竹輪の磯辺揚げ(3個) きんぴらごぼう うどん わかめうどんのつゆ</p>	<p>22</p> <p>ミンチと玉子のそぼろ 切干大根とツナの煮物 麦ごはん 豆腐の味噌汁</p>	<p>23</p> <p>鶏肉のレモンソースがけ にんじんサラダ 米粉入りコッパン コンソメスープ</p>	<p>24</p> <p>ヨーグルト じゃが芋の煮物 春の五目ごはん キバナゴの唐揚げ</p>
<p>27</p> <p>厚揚げのお好み風たれがけ 大根の煮物 麦ごはん 若竹味噌汁</p>	<p>28 いい歯の日</p> <p>ココアピーンズ 海藻サラダ ソフト麺 ミートソース</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>イカのハーブ焼き アスパラソテー 食パン ラ・フランスジャム クリームシチュー</p>	
<p>今月の岐阜県産食材</p> <p>里芋 小松菜 厚揚げ ほうれん草 きゅうり 大根 しいたけ</p>			<p>《お知らせ》</p> <p>令和8年度より、給食センターから提供する料理が一部提供できなくなったときに備えて、ふりかけ・ジャム(どちらもアレルギー28品目不使用)を常備することとしました。 当日に急遽提供する場合がありますので、ご承知おきください。</p>	

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100%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、和食・洋食・中華などいろいろな料理を作ります。

学校給食は生きた教材です

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。そのため、給食の時間は、栄養バランスの整った給食から、成長期に必要な栄養をしっかりととり、さらに栄養バランスや食文化、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。



今月の旬の食材

《たけのこ》

春になると野山では「たけのこ」が顔をだします。「たけのこ」は、竹の若い茎です。「たけのこ」を収穫するのは、芽を出してから少しの間だけで、その期間を過ぎると堅くなり、さらに大きくなると竹になってしまいます。茹でてすぐの新鮮な「たけのこ」は、一年を通して今の時期しか食べることが出来ないのでも貴重です。



親子で料理してみましよう!

簡単お手軽料理やヘルシー料理などのレシピをロイロノートで紹介しています。
【作ってみよう! レシピの場所】
資料箱→各務原市(先生・児童生徒)→2 其他のお知らせ→食育教育

作った感想はこちらへ

