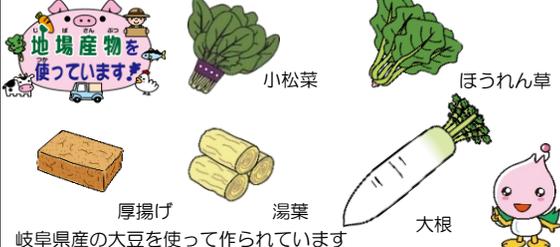


月	火	水	木	金
	<b>9 お祝い献立</b> お祝いゼリー ササミのたれかけ 小松菜としめじの煮浸し うどん わかめうどんのつゆ	<b>10</b> 厚揚げの肉味噌かけ 菜の花和え 麦ごはん 麩のすまし汁	<b>11</b> ミルメーク(コーヒー) ハンバーグのケチャップソース 海藻サラダ スライスチーズ 春キャベツスープ 食パン	<b>12</b> ミルクプリン アスパラソテー チキンライス 白身魚フライ
	<b>15</b> ぶどうゼリー ほうれん草のソテー 麦ごはん ポークカレー	<b>16</b> 春巻 切干大根のごまナムル 中華麺 しょうゆラーメンのスープ	<b>17</b> 鶏肉の照り焼き ひじきの炒め煮 麦ごはん 厚揚げとじゃが芋の味噌汁	<b>18 いい歯の日</b> イカのハーブ焼き 春キャベツのサラダ コッパン コーンクリームスープ
<b>22</b> バイナップル 八宝菜 麦ごはん ワンタンスープ	<b>23</b> ココアビーンズ イタリアンサラダ ソフト麺 ミートソース	<b>24</b> 鮭と卵のそぼろ じゃが芋の煮物 麦ごはん 若竹汁	<b>25</b> ハニーマスタードチキン アスパラサラダ いちごジャム ミネストローネ 米粉入り食パン	<b>26</b> ヨーグルト 切干大根とほうれん草の煮浸し 五目ご飯 キビナゴの唐揚げ
<b>29 昭和の日</b> 	<b>30</b> オレンジ 竹輪の磯辺揚げ(3個) 大豆とれんこんの煮物 うどん 山菜うどんのつゆ	<b>今月の岐阜県産食材</b>  小松菜 ほうれん草 厚揚げ 湯葉 大根 岐阜県産の大豆を使って作られています		* 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、魚卵を持っていることがあります。



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「ハツシモ」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・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」は **生きた教材** です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。栄養補給にとどまらず、教育の一環に位置付けられ、学校給食の目標を達成することを目指しています。

● **給食には、たくさんの学びが詰まっています** ●●●●



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。

《たけのこ》

春になると野山では「たけのこ」が顔をだしてきます。「たけのこ」は、竹の幼い茎です。「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とても貴重です。

