

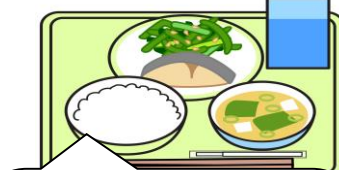
ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい仲間と学校生活がスタートしました。学校給食では、未来を担う子どもたちの「生涯に渡る健康なからだ」と豊かな心を育むための望ましい食習慣の形成」を目的に行われています。給食を通して、子どもたちに「食の楽しさと大切さ」を伝えることができ、毎日楽しみにできる「おいしい給食」を届けられるように、調理センター職員一同頑張ります。

岐南町の学校給食 献立方針

- ・栄養バランスをよくするために、多種多様な食品を取り入れる。
- ・主食＋主菜＋副菜・汁物の日本型食生活を大切にする。
- ・季節の旬の食材や料理を取り入れる。
- ・和食や行事食・郷土料理など日本食文化を継承する。
- ・県内産の農産物を積極的に利用し、地産地消を推進する。
- ・うす味で、素材の味や天然のだしを生かし減塩を心がける。
- ・成長期に必要な栄養素の摂取、よくかむことを考慮する。
- ・衛生や安全に配慮する。
- ・心のこもった手作りの料理を大切にする。

岐南町の学校給食



【主食】(ごはん・パン・麺)
・麦ごはん 週1回(月)
・白ごはん 週1回(水)
・炊き込みごはん 週1回(金)
・パン 週1回(木)
・めん類 週1回(火)
(うどん、中華麺、ソフト麺、焼きそば、スパゲティなど)
【牛乳】1本200cc

【主菜】
(肉・魚・卵・豆製品)
・炒め物・焼き物・揚げ物
・蒸し物
【副菜・汁物・デザート】
(野菜・果物)
・サラダ・和え物・汁物
・煮物・果物・デザート

7日(金)

入学式・始業式



10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
(中)お祝いゼリー 筑前煮 さけの西京焼き 豆腐と味付けのり てまり麩のすまし汁 麦ごはん	海藻サラダ(ド) れんこんチップス ソフト麺 ミートソース	チンゲン菜のナムル ポークしゅうまい 白ごはん 麻婆豆腐	(小)お祝いゼリー キャベツのソテー ハンバーグのきのこソース コーンポタージュスープ(ク) 丸パン	パイナップル 鶏肉のから揚げ 中華春雨のスープ 五目チャーハン
17日(月)	18日(火)	19日(水) 食育の日	20日(木)	21日(金)
ひとくちチーズ ツナサラダ(マ) 福神漬 ポークカレー 麦ごはん	ヨーグルトあえ フランクフルト 焼きそば 小型パン	五色和え 郡上味噌チキン しそひじき けんちん汁 白ごはん	コーンサラダ(ド) ポテトとアスパラのグラタン ミネストローネ 米粉パン	豆乳プリン かつおの黒潮ソース 沢煮碗 ひじきごはん
24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
ほうれん草ともやしのおひたし 豚肉の生姜焼き じゃがいもとワカメの白みそ汁 麦ごはん	チンゲン菜とエリンギのオイスターソース炒め 春巻き 五目コーンラーメンの汁 中華麺	肉じゃが さわらの若草焼き 湯葉のすまし汁 白ごはん	アスパラサラダ(ド) シナモンパン クラムチャウダー テーブルロールパン	ヨーグルト さばの塩焼き さつま汁 旬入り五目ごはん

ご家庭へのお願い

給食をクラスの仲間と楽しく食べられるように、ご家庭でも次のようなことに配慮をお願いします。

- ・「早ね・早起き・朝ごはん」を心がけ、生活リズムを整えましょう。
- ・「いただきます。ごちそうさま」のあいさつで感謝の気持ちを大切にしましょう。
- ・「苦手なものも少しずつ」バランスよく食べられるようにしましょう。
- ・「正しい食事のマナー」を身につけましょう。

献立表を見て、どんな給食を食べ、どんなことを感じたかを、ぜひ食卓の話題にしてください。

卵・ごまのアレルギー対応は実施ありません。

・“ぎなんねっと”掲載

令和5年度 4月給食材料明細表

岐南町総合調理センター

日(曜)	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	17(月)	18(火)	19(水)	
献立	牛乳 麦ごはん さけの西京焼き 筑前煮 豆腐とてまり麩のすまし汁 味付けのり お祝いゼリー【中学校】	牛乳 ソフト麺 ミートソース れんこんチップス 海藻サラダ(ド)	牛乳 白ごはん 麻婆豆腐 ポークしゅうまい チンゲン菜のナムル	牛乳 丸パン ハンバーグのきのこソース キャベツのソテー コーンポタージュ お祝いゼリー【小学校】	牛乳 五目チャーハン 鶏肉のから揚げ 中華春雨スープ パイナップル	牛乳 麦ごはん ポークカレー ツナサラダ(マ) 福神漬 ひとくちチーズ	牛乳 小型パン 焼きそば フランクフルト ヨーグルトあえ	牛乳 白ごはん 郡上味噌チキン 五色あえ けんちん汁 しそひじき	
	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	
	精白米 70.00 精麦 7.00	ソフト麺 80.00	精白米 80.00	丸パン 55.00	アルファ化米 50.00 精麦 5.00	精白米 70.00 精麦 7.00	小型パン 30.00	精白米 80.00	
	さけ 40.00 西京みそ 6.00 みりん 1.80 酒 1.20	豚ひき肉 20.00 牛ひき肉 10.00 赤ワイン 1.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00	冷凍豆腐 90.00 豚ひき肉 20.00 サラダ油 0.50 おろし生姜 0.25 にんにく 0.25	ハンバーグ 60.00 しめじ 2.00 マッシュルーム 3.00 玉ねぎ 5.00 デミグラスソース 3.00	焼き豚 10.00 にんじん 15.00 玉ねぎ 7.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.48	豚肉 20.00 じゃがいも 40.00 キャベツ 40.00 にんじん 15.00 ケチャップ 2.00	焼きそば麺 70.00 やきそばソース 3.00 豚肉 15.00 キャベツ 50.00 玉ねぎ 30.00	鶏肉 50.00 こいくちしょうゆ 1.00 酒 1.00 みりん 1.00 上白糖 2.00	
	鶏肉 5.00 酒 0.60 にんじん 10.00 ごぼう 10.00 れんこん 20.00 こんにゃく 10.00 干し椎茸 0.20 えだまめ 5.00 こいくちしょうゆ 2.00 みりん 1.00 和風だし 0.60 中ざら糖 1.20 サラダ油 0.50	マッシュルーム 5.00 ケチャップ 10.00 トマトピューレ 20.00 ダイストマト 10.00 食塩 0.48 白こしょう 0.02 ウスターソース 4.00 中ざら糖 1.50 デミグラスソース 3.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50	トウバンジャン 0.11 ねぎ 10.00 テンメンジャン 3.70 三温糖 1.57 酒 2.00 こいくちしょうゆ 5.60 鶏ガラスープ 0.56 水 45.00 ごま油 0.30 かたくり粉 1.70 にら 5.00 サラダ油 0.50	ケチャップ 5.00 ウスターソース 3.00 赤ワイン 0.50 三温糖 0.50 サラダ油 0.20 ロースハム 5.00 ホールコーン 10.00 キャベツ 30.00 ピーマン 5.00 食塩 0.10 白こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20	オイスターソース 1.50 酒 1.00 ごま油 0.50 鶏肉 50.00 おろし生姜 0.50 にんにく 0.50 こいくちしょうゆ 2.50 酒 2.50 かたくり粉 10.00 大豆白絞油 5.00	りんごピューレ 5.00 ウスターソース 2.00 とろけるカレー 14.00 ロイアルマサラ 0.02 フルーツチャツネ 1.00 食塩 0.05 白こしょう 0.02 にんにく 0.20 おろし生姜 0.20 サラダ油 0.50	きざみ生姜 1.00 あおのり 0.20 やきそばソース 8.00 食塩 0.20 白こしょう 0.02 サラダ油 0.20	郡上みそ 3.50	
	豆腐 20.00 てまり麩 1.00 にんじん 10.00 みつば 3.00 干し椎茸 0.20 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00	れんこん 30.00 大豆白絞油 3.00 食塩 0.17	しゅうまい 40.00	クリームコーン 40.00 にんじん 10.00 玉ねぎ 20.00 スープストック 1.00 ピーマン 5.00 食塩 0.10 白こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20	ロースハム 10.00 はるさめ 5.00 にんじん 10.00 干し椎茸 0.50 たけのこ 10.00 チンゲン菜 5.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.25 白こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 2.00	キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 まぐろオイル漬 10.00 マヨネーズ 5.00	りんごチャンク 20.00 黄桃チャンク 20.00 みかんチャンク 20.00 パインチャンク 20.00 ヨーグルト 25.00 三温糖 1.00	木綿豆腐 20.00 油揚げ 5.00 だいこん 20.00 にんじん 10.00 こんにゃく 10.00 ねぎ 5.00 角切昆布 0.20 うすくちしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00	
	味付けのり 2.00			お祝いゼリー(小) 40.00	パイナップル 40.00	ひとくちチーズ 20.00		しそひじき 10.00	
	お祝いゼリー(中) 40.00								
	kcal	562・757	670・845	656・788	678・785	606・700	706・915	644・814	578・680
日(曜)	20(木)	21(金)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)		
献立	牛乳 米粉パン ポテトとアスパラのグラタン コーンサラダ(ド) ミネストローネ	牛乳 ひじきごはん かつおの黒潮ソース 沢煮椀 豆乳プリン	牛乳 麦ごはん 豚肉の生姜焼き ほうれん草ともやしのおひたし じゃがいもとワカメの白みそ汁	牛乳 中華めん 五目コーンラーメンの具 春巻き チンゲン菜とエリンギの オイスターソース炒め	牛乳 白ごはん さわらの若草焼き 肉じゃが 湯葉のすまし汁	牛乳 テーブルロールパン シナモンパン クラムチャウダー アスパラサラダ(ド)	牛乳 筍入り五目ごはん さばの塩焼き さつま汁 ヨーグルト		
	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00	牛乳 206.00		
	米粉パン 55.00	アルファ化米 50.00 精麦 5.00	精白米 70.00 精麦 7.00	蒸し中華めん 160.00	精白米 80.00	テーブルロールパン 38.00	アルファ化米 50.00 精麦 5.00		
	ロースハム 5.00 じゃがいも 25.00 オニオンソテー 20.00 アスパラガス 8.00 牛乳 5.00 ホワイトソース 40.00 食塩 0.15 白こしょう 0.02 ナチュラルチーズ 10.00 アルミカップ 1.00	鶏肉 10.00 にんじん 15.00 米ひじき 1.50 油揚げ 5.00 えだまめ 5.00 酒 1.00 中ざら糖 2.00 こいくちしょうゆ 4.80 みりん 0.50 和風だし 1.00 サラダ油 1.00	豚肉 40.00 こいくちしょうゆ 2.30 みりん 2.00 もやし 1.00 おろし生姜 1.00	焼き豚 10.00 ホールコーン 10.00 にんじん 15.00 もやし 15.00 水耕ねぎ 5.00 にんにく 0.20 抹茶 0.02 おろし生姜 0.20 食塩 0.20 白こしょう 0.02 ウェイパー 1.50 こいくちしょうゆ 4.00 サラダ油 0.25	さわら 40.00 食塩 0.20 酒 1.00 玉ねぎ 5.00 水耕ねぎ 2.00 にんにく 0.02 牛乳 3.00 マヨネーズ 10.00 パン粉 0.60	小型パン 30.00 大豆白絞油 5.00 シナモン 0.30 三温糖 6.50 ベーコン 10.00 あさり 20.00 白ワイン 2.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 スーパーストック 1.00 食塩 0.50 白こしょう 0.02 牛乳 20.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50	鶏肉 10.00 たけのこ 10.00 にんじん 10.00 ごぼう 5.00 油揚げ 5.00 干し椎茸 0.50 うすくちしょうゆ 4.50 中ざら糖 2.00 酒 1.00 食塩 0.20 和風だし 0.50 サラダ油 0.20		
	キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 サザンアイランドドレッシング 5.00	かつお 45.00 酒 1.13 おろし生姜 1.00 かたくり粉 5.50 大豆白絞油 6.00 梅びしお 1.00 こいくちしょうゆ 1.50 黒砂糖 1.25 みりん 1.25 水 3.00	じゃがいも 25.00 油揚げ 5.00 玉ねぎ 10.00 ねぎ 5.00 カットわかめ 0.50 白みそ 10.00 いりこだし 2.00	春巻き 50.00 大豆白絞油 6.00	豚肉 15.00 チンゲン菜 35.00 にんじん 10.00 エリンギ 7.00 にんにく 0.10 おろし生姜 0.10 オイスターソース 1.20 こいくちしょうゆ 0.40 みりん 0.40 サラダ油 0.50 かたくり粉 0.30	豚肉 10.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 糸こんにゃく 10.00 えだまめ 3.00 こいくちしょうゆ 2.75 中ざら糖 1.50 みりん 0.50 酒 0.50 和風だし 0.20 サラダ油 0.50	さば 40.00 食塩 0.30		
	にんじん 15.00 玉ねぎ 25.00 えだまめ 5.00 ベーコン 5.00 アルファベットマカロニ 5.00 ダイストマト 10.00 スープストック 1.50 食塩 0.40 白こしょう 0.02	だいこん 15.00 にんじん 10.00 ごぼう 15.00 みつば 3.00 干し椎茸 0.50 うすくちしょうゆ 4.00 食塩 0.20 白こしょう 0.02 かつおだし 2.00			湯葉 7.00 ちらしかまぼこ 5.00 にんじん 10.00 みつば 3.00 干し椎茸 0.20 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00	野菜和風ドレッシング 5.00			
		豆乳プリン 40.00					ヨーグルト 80.00		
	kcal	607・755	620・736	585・748	605・695	659・772	642・700	581・655	

※分量は小学校3・4年生の1人当たりの量(g)を表示しています。
※エネルギー量(kcal)は、左から小学校・中学校量を表示しています。
※学校給食で使用する県内産の食材については、学校給食地産地消推進事業により、県・市町村・JAグループから援助を受けています。
※材料の都合により、やむをえず献立及び使用材料を一部変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。