



4月 学校給食こんだて表

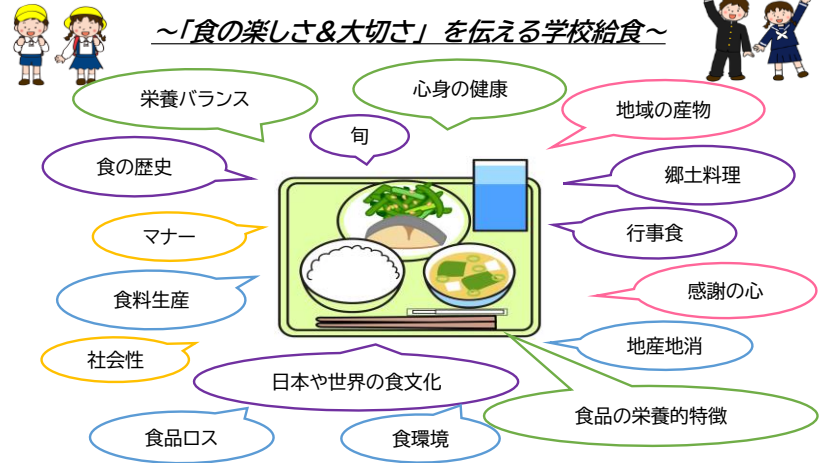
ご入学・ご進級おめでとうございます♪

学校給食では栄養バランスのとれた食事を通して成長期の子どもの心身共に健全な発達を促し、給食時間、学級活動、教科等において給食を活用した食育を行い、食生活や食の正しい知識に基づいて自ら管理・判断できる力を育むことをねらいとしています。

調理センターでは、子どもたちに「食の楽しさ&大切さ」を伝えられるよう、次のような献立方針を基に安全でおいしい給食づくりを目指しています。

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、よく噛むことを考慮する。
- * 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。



	7日(火) 始業式 	8日(水) ほうれん草ともやしのおひたし 鶏肉の照り焼き じゃがいものみそ汁 白ごはん	9日(木) 型抜きチーズ コーンサラダ(ド) シナモンパン クリームシチュー テーブルロールパン	10日(金) フルーツ杏仁 春巻き チンゲン菜の中華スープ キムチチャーハン
	13日(月) (小)お祝いいちごゼリー ツナサラダ(マ) 福神漬 ポークカレー 麦ごはん	14日(火) フルーツのヨーグルトあえ フランクフルト 焼きそば 小型パン	15日(水) キャバツのゆかりあえ れんこんチップス 牛丼の具 白ごはん	16日(木) ブロッコリーサラダ(ド) ハンバーグのマッシュルームソースかけ コーンポタージュ(ク) 丸パン
20日(月) チンゲン菜のナムル えびしゅうまい 麻婆豆腐 麦ごはん	21日(火) 杏仁フルーツ 豚肉とアスパラの炒めもの 五目しょうゆラーメンの汁 中華麺	22日(水) 肉じゃが 豆腐田楽 しそひじき 若竹みそ汁 白ごはん	23日(木) 春のサラダ(ド) 青のリポテト ハッシュドポーク 黒パン	24日(金) ブルーベリータルト かつおの黒潮ソースかけ 春のかすみ汁 たけのこごはん
27日(月) パイナップル きんぴらごぼう さわらの若草焼き 五目かきたま汁 菜めし	28日(火) キャバツのソテー チョコタフィ ミートソース ソフト麺	29日(水) 昭和の日 	30日(木) 海藻サラダ(ド) いちご&マーガリン ポテトとアスパラのグラタン ジュリエンスープ 食パン	

~ご家庭へのお願い~ 「給食をおいしく楽しく食べるために」

- * 「朝ごはんをしっかり食べて」午前中を元気に過ごせるようにしましょう。
- * 「早寝早起きを心がけ」生活の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チャレンジして」バランスよく食べられる心がけましょう。
- * 「正しい食事のマナー」(はしや茶わんのもち方・姿勢)を身につけましょう。



ねぎっちょの
おすすめ”ぎふやさしい”

【今月の“ぎふ野さい”】(予定)

- * ほうれん草(岐阜地域)
- * 大根(岐阜地域)
- * きゅうり(岐阜地域)
- * 徳田ねぎ(岐南町)



令和8年度 4月給食材料明細表

岐南町総合調理センター

日(曜)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)	
献立	牛乳 白ごはん 鶏肉の照り焼き ほうれん草ともやしのおひたし じゃがいものみそ汁 (中)お祝いいちごゼリー	牛乳 テーブルロールパン シナモンパン 春野菜のクリームシチュー コーンサラダ 型抜きチーズ	牛乳 キムチチャーハン 春巻き チンゲン菜の中華スープ フルーツ杏仁	牛乳 麦ごはん ポクカレー ツナサラダ 福神漬け (小)お祝いいちごゼリー	牛乳 小型パン 焼きそば フランクフルト フルーツのヨーグルトあえ	牛乳 白ごはん 牛丼の具 れんこんチップス キャベツのゆかりあえ	牛乳 丸パン <small>ハンバーグのマッシュルームソースかけ</small> ブロッコリーサラダ コーンポタージュ	牛乳 五目ひじきごはん ししゃもの磯辺揚げ けんちん汁 いちごヨーグルト	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 えびしゅうまい チンゲン菜のナムル	牛乳 中華めん 五目しょうゆラーメンの汁 豚肉とアスパラの炒めもの 杏仁フルーツ	牛乳 中華めん
	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	
献立の材料	精白米 80.00 鶏肉 50.00 こいくちしょうゆ 4.37 酒 1.75 三温糖 2.15 みりん 1.87 和風だし 0.62 食塩 0.25 こしょう 0.02 ほうれん草 15.00 もやし 35.00 花かつお 1.00 こいくちしょうゆ 2.00 じゃがいも 25.00 油揚げ 5.00 ねぎ 20.00 ねぎ 5.00 カットわかめ 0.50 赤みそ 4.00 白みそ 5.50 いりごだし 2.00 お祝いいちごゼリー(中) 50.00	テーブルロールパン 39.00 小型パン 30.00 大豆白絞油 5.00 シナモン 0.30 三温糖 6.50 鶏肉 15.00 白ワイン 1.00 じゃがいも 35.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 たけのこ 15.00 グリーンピース 5.00 クリームコーン 10.00 スープストック 1.00 食塩 0.45 こしょう 0.02 牛乳 30.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 青じそドレッシング 5.00 型抜きチーズ 15.00	アルファ化米 50.00 精麦 5.00 焼き豚 7.00 にんじん 10.00 玉ねぎ 20.00 はくさいキムチ 10.00 鶏ガラスープ 1.50 食塩 0.50 こいくちしょうゆ 1.00 酒 1.00 ごま油 0.50 春巻き 50.00 大豆白絞油 6.00 ハム 3.00 にんじん 10.00 干し椎茸 0.20 たけのこ 10.00 チンゲン菜 18.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.20 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 2.00 サラダ油 0.30 フルーツ杏仁 40.00	精白米 70.00 精麦 7.00 豚肉 20.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 40.00 にんじん 15.00 ケチャップ 2.00 りんごピューレ 5.00 ウスターソース 2.00 カレーフレーク 14.00 ロイヤルマサラ 0.02 フルーツチャツネ 1.00 食塩 0.05 こしょう 0.02 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 サラダ油 0.50 キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 <small>まぐろオイル漬サラダ用</small> <small>クラス用マヨネーズ</small> 5.00 福神漬 10.00 お祝いいちごゼリー(小) 50.00	小型パン 30.00 焼きそば麺 70.00 やきそばソース 2.00 豚肉 15.00 キャベツ 50.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 さざみ生姜 1.00 あおのり 0.20 やきそばソース 8.00 食塩 0.10 こしょう 0.02 サラダ油 0.50 フランクフルト 30.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 2.50 三温糖 1.50 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 ヨーグルト 25.00 三温糖 1.00	精白米 80.00 丸パン 55.00 ハンバーグ 60.00 マッシュルーム 3.00 玉ねぎ 5.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 3.00 赤ワイン 0.50 みりん 1.00 酒 1.00 和風だし 1.00 サラダ油 0.50 れんこん 30.00 大豆白絞油 3.00 食塩 0.17 キャベツ 30.00 きゅうり 20.00 ゆかり粉 0.50 食塩 0.06	精白米 80.00 丸パン 55.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 にんじん 15.00 米ひじき 1.50 油揚げ 5.00 酒 1.00 こいくちしょうゆ 4.80 トウバンジャン 2.00 みりん 0.50 和風だし 1.00 サラダ油 0.20 ブロッコリー 20.00 ホールコーン 10.00 キャベツ 20.00 <small>お祝いいちごゼリー</small> 5.00 クリームコーン 40.00 ホールコーン 10.00 玉ねぎ 20.00 スープストック 1.00 牛乳 40.00 マーガリン 4.00 薄力粉 4.00 食塩 0.45 こしょう 0.02 サラダ油 0.50 クルトン 0.60 乾燥パセリ 0.05	精白米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 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 おろしにんにく 0.25 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 木綿豆腐 20.00 油揚げ 5.00 だいこん 20.00 にんじん 10.00 こんにやく 10.00 もやし 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	精白米 70.00 精麦 7.00 焼き豚 5.00 なると 10.00 にんじん 15.00 もやし 15.00 ねぎ 5.00 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 食塩 0.06 こしょう 0.02 ウエイパー 1.50 こいくちしょうゆ 4.00 サラダ油 0.25	206.00	206.00
	629・796	672・743	623・758	693・821	616・777	581・694	686・849	583・741	634・807	622・740	
日(曜)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)					
献立	牛乳 白ごはん 豆腐田楽 肉じゃが 若竹みそ汁 しそひじき	牛乳 黒パン ハッシュポーク 青のりポテト 春のサラダ	牛乳 たけのこごはん かつおの黒潮ソースかけ 春のかすみ汁 ブルーベリータルト	牛乳 菜めし さわらの若草焼き きんぴらごぼう 五目かき玉汁 パインアップル	牛乳 ソフト麺 ミートソース チョコタフィー キャベツのソテー	牛乳 食パン ポテトとアスパラのグラタン 海藻サラダ ジュリエンスープ いちご&マーガリン					
	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00					
献立の材料	精白米 80.00 豆腐ステーキ 50.00 赤みそ 3.00 赤ワイン 4.00 みりん 1.00 三温糖 4.00 水 1.00 紙カップ 1.00 豚肉 15.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 糸こんにやく 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 和風だし 0.50 サラダ油 0.50 カットわかめ 0.50 たけのこ 25.00 油揚げ 7.00 えのきたけ 7.00 みつば 3.00 白みそ 9.50 いりごだし 2.00 しそひじき 10.00	黒パン 55.00 豚肉 35.00 赤ワイン 2.00 玉ねぎ 40.00 にんじん 15.00 グリーンピース 5.00 トマトピューレ 10.00 ケチャップ 10.00 ウスターソース 2.00 三温糖 1.00 食塩 0.50 こしょう 0.05 スープストック 1.00 マーガリン 4.00 薄力粉 4.00 サラダ油 0.20 フライドポテト 40.00 あおのり 0.15 食塩 0.10 サラダ油 2.00 アスパラガス 7.00 ホールコーン 15.00 キャベツ 25.00 クラス用マヨネーズ 5.00	アルファ化米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 12.00 にんじん 8.00 たけのこ 20.00 油揚げ 4.00 グリーンピース 3.00 酒 1.00 中ざら糖 1.25 こいくちしょうゆ 4.20 食塩 0.16 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 ごぼう 25.00 にんじん 15.00 こんにやく 10.00 こいくちしょうゆ 2.00 三温糖 1.20 みりん 0.50 和風だし 0.50 ごま油 0.50 液卵 15.00 にんじん 10.00 玉ねぎ 15.00 えのきたけ 5.00 みつば 2.00 干し椎茸 0.20 しろししょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50 パインアップル 40.00 ブルーベリータルト 35.00	精白米 80.00 菜めしの素 2.00 豚ひき肉 25.00 おろしにんにく 0.10 赤ワイン 1.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 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 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 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 大豆 25.00 大豆白絞油 2.00 ココア 0.75 三温糖 4.50 水 1.50 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 こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20	ソフト麺 80.00 食パン 55.00 豚ひき肉 25.00 おろしにんにく 0.10 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 こしょう 0.02 ナチュラルチーズ 10.00 紙カップ 1.00 キャベツ 30.00 カットわかめ 0.50 きゅうり 15.00 ホールコーン 10.00 野菜和風ドレッシング 5.00 ベーコン 5.00 にんじん 15.00 玉ねぎ 25.00 じゃがいも 15.00 パセリ 0.50 スープストック 1.00 食塩 0.50 こしょう 0.02 いちご&マーガリン 11.00						
	651・771	722・907	658・739	662・791	692・871	617・754					

※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。