



令和7年度

# 4月 給食こんだて表

海津市学校給食センター

( )内の数は(小・中)を表しています  
小学校のエネルギー(kcal)は、3・4年生を基準としたものです

月	火	水	木	金	
<b>令和7年度 海津市の食育テーマ</b> <b>いっしょに野菜をたべよう</b> 	<b>業者配送</b> ◆ 9日(水) お祝いデザート(小・中) ◆ 10日(木) お祝いデザート(海特)	<b>9</b> 入学・進級祝い献立 カラフルポテト とり肉のからあげ 黒パン 春野菜スープ お祝いデザート(小・中) 牛乳	<b>10</b> お祝いデザート(海特) 大根サラダ 麦ごはん 焼きウインナー(2,2) ポークカレー 牛乳	<b>11</b> 青菜のおかかあえ 麦ごはん さわらの塩こうじ焼き とんじる 牛乳	
	<b>14</b> じゃがいもとツナのもの わかめごはん ししゃものからあげ(2,2) ゆばのすましる 牛乳	<b>15</b> キャベツともやし昆布あえ 麦ごはん とり肉のマヨネーズ焼き 大根のみそしる 牛乳	<b>16</b> こんにやくサラダ 食パン ハンバーグケチャップソース 豆のポターージュ 牛乳	<b>17</b> ぶた肉と大根のもの 麦ごはん あじの竜田あげ みそけんちんじる 牛乳	<b>18</b> <b>食育の日</b> 明日はよいきゅうりの日 きゅうりの赤しそあえ 麦ごはん(委託) ぶた肉の南濃みかんソース トマトと卵のスープ 牛乳
	<b>21</b> ひじきと大豆のもの 麦ごはん とり肉のみそがらめ さわにわん 牛乳	<b>22</b> <b>中華丼の具</b> <b>野菜たっぷりメニュー</b> 麦ごはん あげぎょうざ(2,3) 豆腐のスープ 牛乳	<b>23</b> 青菜とポテトのソテー 米粉パン さけのハーブ焼き コーンスープ 牛乳	<b>24</b> たけのこのきんぴら 麦ごはん いかのおおさあげ なめこじる 牛乳	<b>25</b> じゃがいものせんぎりサラダ ソフトめん オムレツ ミートソース 牛乳
	<b>28</b> 切り干し大根のそばろに 麦ごはん さばのカレー焼き 新玉ねぎとあつあげのみそしる 牛乳	<b>29</b> 	<b>30</b> 春キャベツのソテー 丸パン ソース メンチカツ 春雨ときのこのスープ 牛乳	<b>今日の地場産物</b> ○海津市産 ・トマト・きゅうり・油あげ ・こめ・しいたけ ・南濃みかんジャム ○にしみの産 ・小松菜・もやし ・チンゲン菜・グリーンねぎ	<b>今月の旬の食べもの</b> ○新たまねぎ ○みつば ○新じゃがいも ○にら ○春キャベツ ○わかめ ○たけのこ ○さわら ○グリーンアスパラガス
	<b>給食時間の過ごし方</b> みんなが安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、落ち着いて食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行います。	<b>給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。</b> <input type="checkbox"/> 髪の毛が出ていませんか？ <input type="checkbox"/> マスクから鼻と口が出ていませんか？ <input type="checkbox"/> エプロンや給食着は清潔ですか？ <input type="checkbox"/> 爪は短く切っていますか？ <input type="checkbox"/> 手をきれいに洗いましたか？ <input type="checkbox"/> 体調は悪くないですか？	<b>当番以外の方は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。</b> 	<b>作ってみませんか 野菜たっぷりメニュー ~中華丼の具~</b> 【材料】(4人分) ・油 小さじ1/2 ・おろししょうが 小さじ1/2 ・豚肉 80g ・たまねぎ 1/2玉 ・にんじん 1/4本 ・水煮たけのこ 40g ・干しいたけ 1/2個 ・キャベツ 100g ・酒 小さじ1 ・鶏がらだし 小さじ1 ・中華だし 小さじ1弱 ・しょうゆ 小さじ1と1/2 ・塩 少々 ・こしょう 少々 ・片栗粉 小さじ1 ・水 40ml 【作り方】 ① 豚肉は、食べやすい大きさに切り、酒で下味をつけておく。たまねぎはスライス、にんじん、たけのこは短冊切りにする。干しいたけは戻しておき、笠をスライスする。キャベツは、1cm幅に切る。 ② 鍋に油を熱し、しょうがを香りが出るように火にかける。酒をふった豚肉を炒め、火が通ったらたまねぎ、にんじん、たけのこを加えて炒める。 ③ 干しいたけ、キャベツを加え、さらに炒める。具材に火が通ったら調味料、塩、こしょうで味を整える。 ④ 水溶性片栗粉でとろみをつけ、ご飯の上に盛り付ける。	

**給食時間の過ごし方**

みんなが安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、落ち着いて食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行います。

**給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。**

- 髪の毛が出ていませんか？
- マスクから鼻と口が出ていませんか？
- エプロンや給食着は清潔ですか？
- 爪は短く切っていますか？
- 手をきれいに洗いましたか？
- 体調は悪くないですか？

4月19日は「よいきゅうりの日」

## よいきゅうりの日アンケート結果発表！！

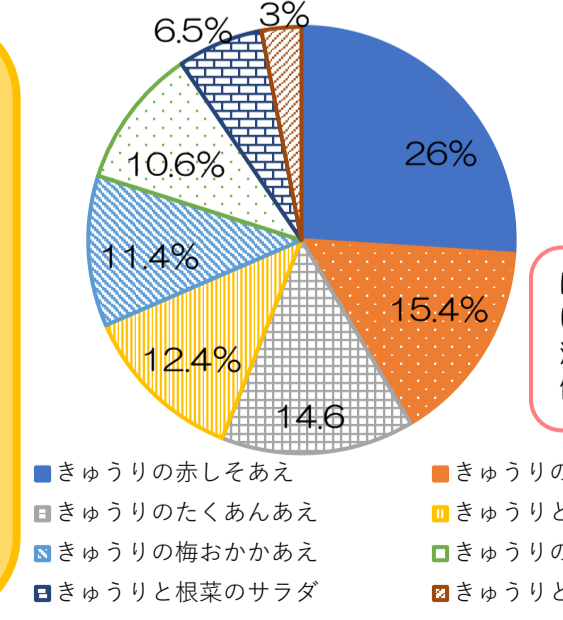
令和6年度2月に給食のきゅうりについてアンケートを実施し、1054人から回答をいただきました。

第1位 きゅうりの赤しそあえ 274票

第2位 きゅうりのサラダ 162票

第3位 きゅうりのたくあんあえ 154票

たくさんの回答ありがとうございました。今年度は、1位に選ばれた「きゅうりの赤しそあえ」を、「よいきゅうりの日」より1日早い18日に提供します。



ぼくたちがしているメニューには、海津市産の食材が使われているよ！

「野菜たっぷりメニュー」を給食センターで作る様子を紹介しています。

アクセスはこちら

※学校給食に使用される岐阜県産農産物には、「学校給食地産地消推進事業」により、JAグループ、市町、県による助成が行われています。  
 ※物資調達都合により、献立が変更になる場合があります。(給食センターから学校へは文書でお知らせしています。)  
 ※エネルギー値は、日本食品標準成分表2020(八訂)の算出方法に基づいています。