

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>学校給食は『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。本事業は、学校給食において岐阜県産農産物を積極的に活用することを通じて、少年期からの食農教育を推進することを目標としています。</p>		<p>入学・進級 おめでとうございます</p> <p>新年度がスタートしました。4月10日から、学校給食が始まります。給食の時間が始まったら、必ず手を洗いましょう。そして、学級の仲間と協力しながら準備をし、マナーを守って楽しい給食時間をすごしましょう。そして、少しずついろんな食べ物が食べられるようになりますように。 </p>		<p>10 おいおいデザート</p> <p>いそかあえ とり肉のからあげ</p> <p>ゆかりごはん 春のすまし汁</p> <p>カリッと揚がったとり肉のからあげは、1人2個ずつです。</p>
<p>13</p> <p>ブロッコリー いため コロケ</p> <p>山菜うどん</p> <p>今日のうどんは、春の山の幸「山菜」がたっぷりです。</p>	<p>14</p> <p>切干天根の おひたし 結旨豚のしょうが焼き</p> <p>麦ごはん 白みそ汁</p> <p>給食のごはんには、麦が10%含まれています。麦を探してみてください。</p>	<p>15</p> <p>海藻サラダ かぼちゃココット</p> <p>黒パン キャベツスープ</p> <p>給食のパンは、高山市の「なるセパン」で作っていただいています。</p>	<p>16</p> <p>ごもくきんぴら 魚のなんばんだれ</p> <p>麦ごはん みそ汁</p> <p>ピリッと味のなんばんだれは、給食センター手作りです。</p>	<p>17</p> <p>野菜の ごまドレ チョコタフィ</p> <p>結旨豚カレー (もち麦ごはん)</p> <p>大人気の結旨豚カレー。よくかんで、ゆっくり食べましょう。</p>
<p>20</p> <p>シャキシャキ サラダ ゼリーあえ</p> <p>ソフト麺 ミートソース</p> <p>給食でしか味わえない「ソフトめん」。今日はミートソースです。</p>	<p>21</p> <p>おひたし つくねと ポテトのあげ煮</p> <p>麦ごはん 具だくさんみそ汁</p> <p>つくねには、不足しがちな栄養が摂れるよう、レバーを入れています。</p>	<p>22</p> <p>グリーン サラダ ミートボール</p> <p>米粉パン コーンシチュー</p> <p>ケチャップ味のミートボールは、前期課程3個、後期課程4個ずつです。</p>	<p>23</p> <p>ひじきののもの さばのみそ煮</p> <p>麦ごはん げんちん汁</p> <p>みそ味の魚は、ごはんにぴったり。交互に食べましょう。</p>	<p>24</p> <p>野菜の アーモンドあえ</p> <p>結旨豚 そばうどん とりだんご汁 (もち麦ごはん)</p> <p>和え物にアーモンドを入れることで、香ばしく食べやすくなりますね。</p>
<p>27</p> <p>うま煮 いももち</p> <p>わかめうどん</p> <p>甘辛だれが人気のいももちは、前期課程1個、後期課程2個ずつです。</p>	<p>28</p> <p>大根のあさづけ 和風豆腐バーグ</p> <p>麦ごはん 豚汁</p> <p>食器のおき方は、正しいですか？献立表を見て確認しましょう。</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>こまつなサラダ ちくわのカレーあげ</p> <p>麦ごはん とうふのスープ煮</p> <p>ちくわのカレーあげは、前期課程2個、後期課程3個ずつです。</p>	

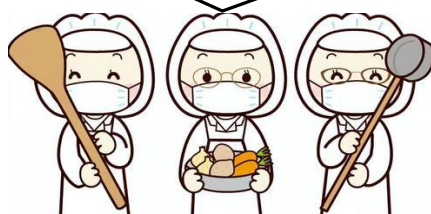
よろしくおねがいします

今年度も、給食センタースタッフ一同、お子様の心と体の健やかな成長を願って、安心・安全で、地域の魅力ある食材を使用したおいしい給食作りに力を尽くしてまいります。

ご理解とご協力を、どうぞよろしくお願い申し上げます。

「食べることは楽しい」「食べることは大切」と感じ、子どもたちが自分の食生活により興味関心をもってほしいと願います。

給食は、調理員4名で作っています。全員、白川村に住んでいて、学園のみんなが元気に生活する姿をよく見かけます。「おいしい」と言って食べてくれること、そしてカラッぽの食缶が、なによりうれしいです。今年度もたくさん食べてね！！



今月の旬の食材

- ・ブロッコリー
- ・キャベツ
- ・山菜
- ・たけのこ
- ・ごぼう
- ・たまねぎ
- ・わかめ

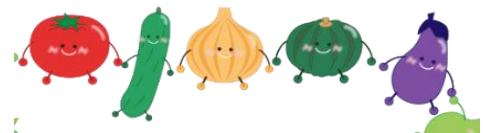
※物資の都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承ください。

# 2026年4月栄養価(小)

白川村学校給食センター

日	曜	献立名	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g
10	金	ゆかりごはん・とり肉のからあげ・いそかあえ・春のすまし汁・牛乳・おいおいデザート	652	28.0	25.0	1.9
13	月	山菜うどん・コロッケ・ブロッコリーいため・牛乳	579	24.1	21.1	1.7
14	火	麦ご飯・結旨豚のしょうが焼き・切干大根のおひたし・白みそ汁・牛乳	616	27.7	22.7	1.7
15	水	黒パン・かぼちゃココット・海藻サラダ・キャベツスープ・牛乳	568	21.4	22.4	2.4
16	木	麦ご飯・魚のなんばんだれ・ごもくきんぴら・みそ汁・牛乳	606	28.7	19.1	2.3
17	金	結旨豚カレー・チョコタフィ・野菜のごまドレ・牛乳	619	23.9	17.4	1.2
20	月	ソフトめん・ミートソース・シャキシャキサラダ・ゼリーあえ・牛乳	641	24.2	16.1	1.6
21	火	麦ご飯・つくねとポテトのあげ煮・おひたし・具だくさんみそ汁・牛乳	586	22.8	19.1	2.4
22	水	米粉パン・ミートボール・グリーンサラダ・コーンシチュー・牛乳	644	26.6	25.7	2.0
23	木	麦ご飯・さばのみそ煮・ひじきのにももの・けんちん汁・牛乳	579	27.6	21.8	1.7
24	金	結旨豚そぼろ丼・野菜のアーモンドあえ・とりだんご汁・牛乳	580	26.2	19.2	2.2
27	月	わかめうどん・いももち・うま煮・牛乳	575	23.8	16.5	2.0
28	火	麦ご飯・和風豆腐バーグ・大根のあさづけ・豚汁・牛乳	554	23.6	15.0	2.3
30	木	麦ご飯・ちくわのカレーあげ・こまつなサラダ・豆腐のスープ煮・牛乳	574	26.3	18.1	2.1

## 白川村の学校給食について



### 主菜

学園のみんなが大好きな結旨豚はもちろん、鶏肉、魚、卵、大豆製品など、体をつくる「たんぱく質」を多く含む食べ物を、偏りなく出していきます。

主食に合わせ、和・洋・中華・・・料理方法や味付けに変化をつけ、いろいろな料理を出していく予定です。

### 副菜

岐阜県や飛騨地域で育った、旬の野菜を積極的に活用しています。「苦手」という声が多い副菜ですが、おいしく食べてもらえるよう、組み合わせや切り方、味付けを工夫していきたいです。

### 主食

米飯、パン、めんがあります。

米飯は週に3回～4回あり、飛騨産こしひかりが中心ですが、白川村の美味しいお米を使用することもあります。

パンやめんは週に1回程度で、岐阜県産の小麦を使用しています。



### その他

牛乳は、岐阜県の「美濃酪農」の牛乳です。みんなのお楽しみのデザートは、月に1～2回出ます。果物やゼリー、白川村のプリンやバウムクーヘンなども出ます。



### 汁・スープ

減塩を心がけ、だしのとり方を工夫したり、具だくさんにしています。具だくさんにすることで、栄養価もアップします。



給食の時間は、単にお昼の食事をする時間ではなく、学級の仲間と協力しあって盛り付けや配膳、後かたづけを行ったり、献立を通して健康的な食生活や食文化を学んだりする場です。

家庭とは違う環境で、味や量も違い、しかも限られた時間の中で食べる食事は、きっと「初めて」がたくさんあると思います。ゆっくり、少しずつ慣れていき、楽しい給食時間にしましょう。

