



きゅう しょく こん だ て ひょう

給食献立表

白川村
学校給食センター

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 |
|--|---|---|--|--|
| 2 うま煮 きんとんパイ ごもくうどん | 3 ひな祭り献立 ももゼリー 三色あえ 花がた豆腐バーグ ちらしずし 春のすまし汁 | 4 細寒天 サラダ 魚のカラフル焼き 食パン チョコクリーム ABCスープ | 5 カミカミソテー 豚肉と高野豆腐のあげ煮 麦ごはん みそけんちん汁 | 6 コールスローサラダ きなこタフィ 結旨豚カレー(もち麦ごはん) |
| きんとんパイは、9年生からリクエストがありました。 | ひな祭りには、春の自然を表した桃・黄・緑の色の食べ物を食べます。 | 魚のカラフル焼きには、卵不使用マヨネーズを使っています。 | カミカミソテーは、歯ごたえのある食べ物をたっぷり使用しています。 | コールスローとは、キャベツを千切りにしたサラダのことです。 |
| 9 野菜いため つくねのてり焼き 麦ごはん 豚汁 | 10 おひたし ちくわのいそべあげ 麦ごはん 肉じゃが | 11 海藻サラダ オムレツ アオイロ カフェのペーグル ピーフシチュー | 12 卒業式 卒業おめでとう | 13 ひじきサラダ 結旨豚キムチどん(もち麦ごはん) 白菜汁 |
| つくねのてり焼きは、前期課程2個、後期課程3個ずつです。 | ちくわのいそべ揚げは、前期課程2個、後期課程3個ずつです。 | 今日のパンは白川村のもち麦を使用した、おいしいペーグルです。 | 卒業式 | サラダに使用しているひじきは、春が旬。海藻にも旬があります。 |
| 16 オレンジ 切干大根の中華あえ 春巻き 焼きそば | 17 給食選手権応募献立 白川野菜畑の雪景色 石豆腐と結旨豚のみそ焼き 麦ごはん 秋のみかく汁 | 18 6年生が考えた献立 ブロッコリーいため 白身魚のフリッター うめちりごぼん ゆばのすまし汁 | 19 のり酢あえ とり肉のレモンあげ 麦ごはん つみれ汁 | 20 春分の日 春分の日 |
| バリバリの春巻きは、前期課程1個、後期課程2個ずつです。 | 8年生が、給食選手権に応募した献立です。村の食材たっぷりです。 | 6年生が、家庭科の時間に考えた献立です。栄養満点です。 | 甘酸っぱいとり肉のレモンあげは、1人2個ずつです。 | 春分の日 |
| 23 五目きんぴら 結旨豚のりんごソース 麦ごはん すまし汁 | 24 米粉クレープ パンサンスー シュウマイの衣あげ 麦ごはん マーボー豆腐 | 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。 | | 今月の旬の食材 <ul style="list-style-type: none"> キャベツ 新たまねぎ わかめ オレンジ |
| 肉にくだものを使用したソースをかけると、肉がやわらかくなります。 | シュウマイの衣あげは、前期課程2個、後期課程3個ずつです。 | ※物資の都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。 | | 今月の旬の食材 |

～3月3日(火)はひな祭り献立～

ひな祭りは、女の子の健やかな成長を願う行事です。ひなあられや菱餅など、カラフルな色の食べ物が食べられますが、その色にはそれぞれ意味があります。

緑・・・木々の芽吹き(健康や長寿)
 白・・・雪の大地(清浄)
 赤(桃)・・・血、生命(魔よけ)

皆さんの健やかな成長を願い、給食にも、この三色をたくさん取り入れました。

学園の仲間が考えた献立が出ます

17日(火)は、8年生が給食選手権に応募した献立です。白川村のおいしい食材をたっぷり使用し、村の魅力を伝えたい、と願って考案した「白川GO!給食」です。石豆腐と結旨豚のみそ焼きは審査員の先生からも「おかわりしたかった」「白川村に行きたくなった」と、大好評でした。みなさんも、村の魅力を再確認しながら食べてみてください。

18日(水)は、6年生が家庭科の学習で考えた「えいようたっぷり給食」です。えいようだけでなく、地域の食材や旬・好み(みんながおいしく食べられるように)も考えながら、献立をたてました。一生懸命考えました。残さず食べてくれるとうれしいです。