



月	火	水	木	金
【今月の旬の食べ物】 ○キャベツ ○ひじき ○じゃがいも ○アサリ ○たけのこ ○カツオ ○わかめ 	7日※こども園・保育園のみ※ きんぴらごぼう あつやきたまご わかめうどん	8日 ★さくらゼリー ひじきとだいずのもの ぶたにくのしょうがやき しろごはん とうふのみそしる	9日 ポテトサラダ しろみさかなフライ くろコッパン はるキャベツのスープ	10日 かいそうサラダ ウインナー むぎごはん ポークカレー
13日 おかかあえ とりにくのからあげ むぎごはん アサリのみそしる	14日 ★ヨーグルト こんにゃくのいりに イカのてんぷら うどん きつねうどんのしる	15日 にくじゃが サワラのあけほのやき しろごはん ごもくすまじる	16日 いちごジャム カラフルソテー メンチカツ トマトスープ しょくパン	17日 ★やさいゼリー きりぼし だいこんと ツナのいために サバのおしおやき むぎごはん たまねぎのみそしる
20日 ★アセロラゼリー マーボー あげギョウザ (こども保1 学園2) むぎごはん わかめスープ	21日 アスパラのソテー かぼちゃひきにくフライ ソフトめん ミートソース	22日 ★パインアップル たけのこ とさに とりにくのこうみやき しろごはん じゃがいものみそしる	23日 かぼちゃサラダ サケのハーブやき レーズンパン チャウダー	24日 【食育の日】 キャベツサラダ フライドポテト むぎごはん おくみのふうカレー
27日 【日本の郷土料理:高知県】 ピーマンのいためもの カツオのさらさあげ むぎごはん だろめじる	28日 ★オレンジ ちゅうかあえ はるまき ちゅうかめん しょうゆラーメンスープ	29日 	30日 イタリアンサラダ ハンバーグ コッパン コーンスープ	【今月のふるさと食材】 ◎岐阜県・北方町産の「ふるさと食材」を使用する予定です。 こめ・こむぎ・ぎょうにゅう ぶたにく・トマト・ぐじょうみそ

◎牛乳は毎日つきます。 ◎こども園・保育園は、麦ごはんではなく、白ごはんです。
◎都合により、献立を変更する場合があります。 ◎★は業者の配送となります。
◎学校給食で使用する米・麦・一部大豆・野菜については、「学校給食地産地消推進事業」により、県・町・JAグループから補助をうけています。
◎「学校給食地産地消推進事業」では、安全でおいしい岐阜県のお米や野菜を使った給食を食べてもらうことで、農業について学んでもらいたいと考えています。

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

日本の郷土料理 ～高知県～ (4/27実施)

「郷土料理」とは、その地域で昔から作り続けられてきた料理のことです。昔の人たちは季節ごとにとれる食材を工夫してその地域に合った料理を生み出し、食べてきました。給食では全国各地の郷土料理を取り入れています。

4月は、高知県の郷土料理である「カツオの更紗揚げ」と「だろめ汁」を紹介しつゝ。北方町は、高知県宿毛市と友好交流協定を結んでつゝ。北方町とゆかりのある高知県で昔から食べられてつゝきた郷土料理を味わひましょ。

高知県宿毛市

＜カツオ＞
一本釣りが有名です。カツオは、世界中の海を泳ぎ回り、今の時期と秋に日本にやつてきます。今の時期にやつてくるカツオを「初鯨(はつがつお)」と呼びましょ。

＜だろめ(しらす)＞
「だろめ」とは土佐の方言で「生シラス」のことです。だろめをみそ汁に入れてつくるので、「だろめ汁」といひましょ。給食では、ちりめんじゃこを使ひてつゝ。

給食当番の決まりを守ろ

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守つて、協力して準備や後片付けをましょ。

- トイレは身じたくを 整える前に済ませる。
- 爪は短く切つておく。
- 手はせっけんて きれいに洗ひ、 清潔なハンカチや タオルでふく。
- 体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。
- 清潔な給食着を 身につける。
- 髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしましょ。
- マスクで鼻と口を おお。
- 重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。
- 食卓や食器がごなど を床に置かない。
- 一人分の量を考へて 丁寧に盛り付けろ。
- 汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付けろ。