



食育だより

令和7年4月号
岐阜市立木田小学校

ご入学・ご進学おめでとうございます！

新年度になり、子どもたちは期待に胸を膨らませているところかと思います。

学校給食は、児童生徒の心とからだのよりよい成長を願いつつ、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を果たしています。

岐阜市の学校給食献立ができるまで

☆献立原案会・献立開発

☆献立作成委員会・物資調達委員会



夏休みに、岐阜市の栄養教諭・学校栄養職員が献立原案を考えたり、新しい料理を考案・試作したりしています。



PTAの代表者や保健所、教育委員会、校長、教頭、給食主任、養護教諭の代表者など色々な立場で検討し献立や食材が決められています。



岐阜の味を紹介 岐福（ぎふ）味噌

岐阜市の学校給食で使われている「赤味噌」です。岐阜県産の『フクユタカ』という品種の大豆から作られています。給食で使う赤味噌になるには、仕込んでから1年間以上かかり、岐阜市内の醸造業者が、心を込めて作ってくださっています。『岐福（ぎふ）味噌』の名前は、岐阜市内の小学生から募集してつけられました。

作ってみませんか 岐阜市の学校給食メニュー

「カレーライス」



作り方は
こちらから



QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

※ 給食の人気メニューです。

カレールーは手作りです。

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakkou/1003862/1003875.html>

今月の献立テーマ：親しみのある給食を食べて環境に慣れよう！

入学・進学を迎える4月は、環境の変化により緊張することもあります。4月の給食は、親しみのある食べ慣れた献立を中心に作られており、給食を食べて気持ちが和らぐ給食時間になることを願っています。