

食育だより

令和4年4月

岐阜市立青山中学校



ご入学・ご進学、おめでとうございます。

新年度になりました。学校給食は、成長期にある児童生徒の心とからだのよりよい成長を願って、提供されています。また、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う重要な役割があります。



【食に関する指導の目標】

1. 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。



2. 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。



3. 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。



4. 感謝の心

食物を大切に、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。



5. 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。



6. 食文化

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。



岐阜市の学校給食は

- ① 和食を中心に、洋食や中華料理等を取り入れています。
- ② 食材は国産を中心に、配合内容を精査して物資を選定しています。
- ③ 牛乳は岐阜県産を100%、米も岐阜県産を100%(ハツシモ)、パンや麺の小麦粉は岐阜県産を50%使用するなど地産地消を大切にしています。
- ④ どの料理にも岐阜県産の食材を使った「ふるさと食材の日」をひと月に2回設け、県内産食材を積極的に使用しています。
- ⑤ 岐福(ぎふ)味噌は、岐阜県産の大豆「ふくゆたか」から、岐阜市の学校給食用に作られた味噌です。岐阜市の小学生が、岐福(ぎふ)味噌と名前をつけました。

給食キャラクターの紹介・・・給食の盛り付け表(各学級に配られる給食の配膳図)にも登場する給食キャラクターを紹介します。

鉄分の豊富な献立に登場します



てっちゃん



せんいくん

食物せんいが豊富な献立に登場します

和食(日本型食事の日)の献立に登場します



わしょっくん



ぎふ犬(けん)

「ふるさと食材の日」に登場します

日本各地の郷土料理を紹介する献立につきます



味の旅 日本

4 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中

15 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
8	金	牛乳	米飯 和風ハンバーグ じゃがいものきんぴら すまし汁 お祝いデザート	837	2.6
11	月	牛乳	食パン 【ふるさと食材の日】 ※ポークビーンズ ※オムレツ ※小松菜のソテー ※ジャム 	832	3.3
12	火	牛乳	米飯 ※シヤモの天ぷら ※小松菜のそぼろ炒め たけのこの味噌汁 ふりかけ	727	2.5
13	水	牛乳	麦飯 ※カレーライス ※豆とキャベツのサラダ 福神漬け ゼリー	854	3.0
14	木	牛乳	麦飯 サワラの西京焼き 筑前煮 五目汁	761	2.2
15	金	牛乳	米飯 ※とりにく 鶏肉のから揚げ ※ひじきと大豆の煮物 ※キャベツの味噌汁	833	2.3
18	月	牛乳	黒パン ※かいばしら 貝柱のクリームスープ ※アスパラサラダ フルーツ盛り合わせ	788	2.6
19	火	牛乳	米飯 ※すぶた ※ちゅうか ※とうふ 酢豚 中華あえ 豆腐のスープ	780	2.9
20	水	牛乳	麦飯 【味の旅-岐阜県-】【ふるさと食材の日】 ※かきまわし ※ひだぎゅう 飛騨牛コロッケ 岐福味噌汁  	838	1.9
21	木	牛乳	ソフト麺 ※ミートソース 粉ふきいも ※キャベツのソテー	833	2.6
22	金	牛乳	麦飯 ※ぶたにく みそいた 豚肉の味噌炒め たけのこのおかか煮 かきたま汁 ヨーグルト	759	2.1
25	月	牛乳	米飯 ※キビナゴのから揚げ ※にく 肉じゃが わかたけじる 若竹汁 のりの佃煮	698	2.3
26	火	牛乳	米飯 ※ちくわの磯辺揚げ ※はな うちの花いり ※じゃがいもの味噌汁	822	3.1
27	水	牛乳	麦飯 ※さんしやく 三色ごはん ※き ぼ 切り干し大根のごまよごし ※みそしる 味噌汁	728	2.5
28	木	牛乳	クロワッサン アサリのスパゲティ ※キャベツのスープ フルーツ白玉  にゆうさんきんいんりよう 乳酸菌飲料	762	3.0

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇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。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。

4月

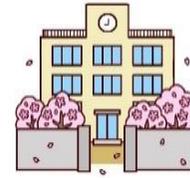
青山中学校



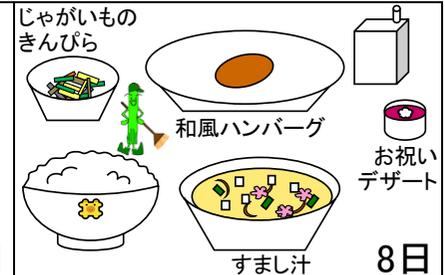
鉄分が多い献立の日
食物せんいが多い献立の日
「日本型食事」の日



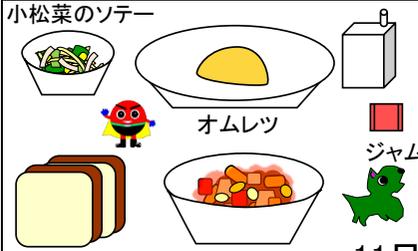
このマークは
「ふるさと食材の日」
 全ての献立に 岐阜県産の
 食材が使われています。



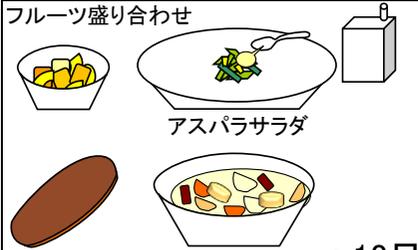
始業式・入学式 7日



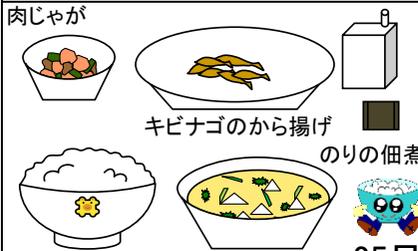
エネルギー 837 kcal 塩分 2.6g



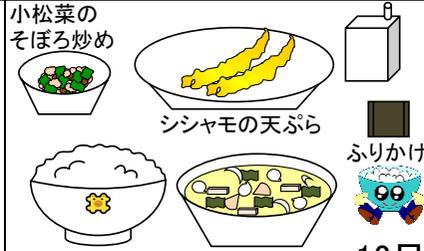
エネルギー 832 kcal 塩分 3.3g



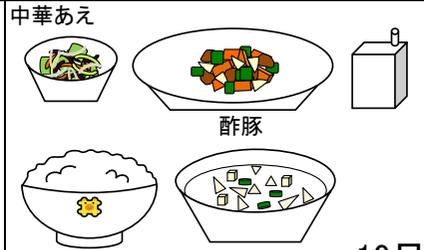
エネルギー 788 kcal 塩分 2.6g



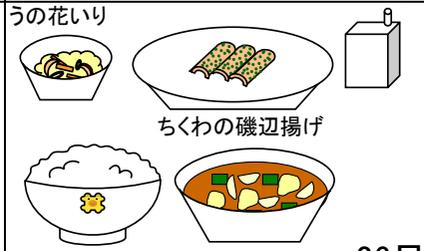
エネルギー 698 kcal 塩分 2.3g



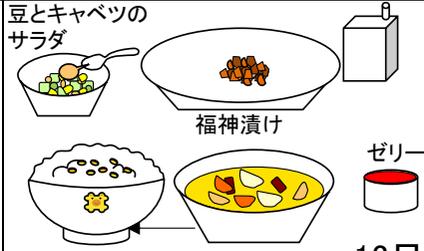
エネルギー 727 kcal 塩分 2.5g



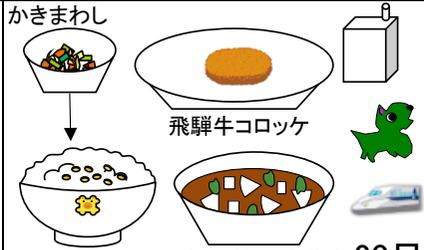
エネルギー 780 kcal 塩分 2.9g



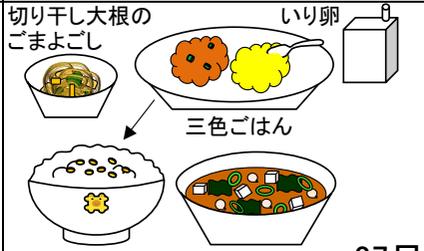
エネルギー 822 kcal 塩分 3.1g



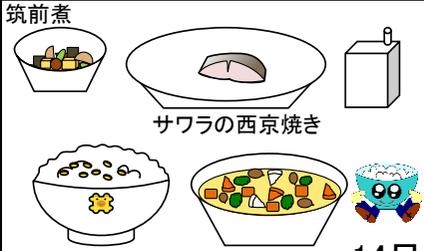
エネルギー 854 kcal 塩分 3.0g



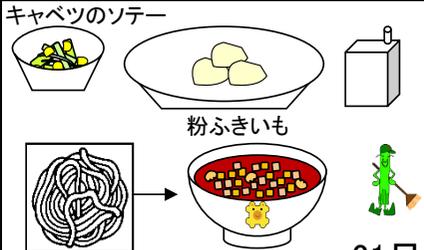
エネルギー 838 kcal 塩分 1.9g



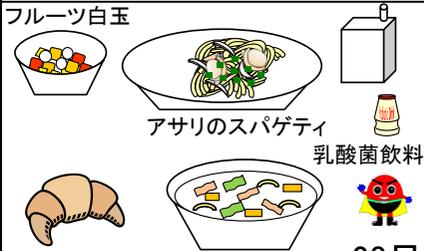
エネルギー 728 kcal 塩分 2.5g



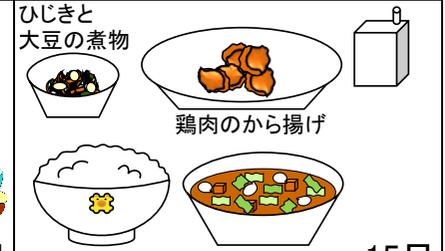
エネルギー 761 kcal 塩分 2.2g



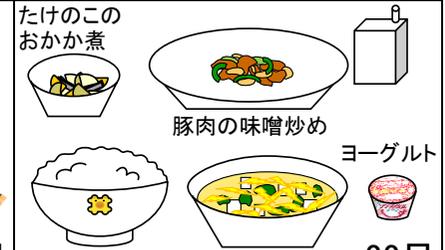
エネルギー 833 kcal 塩分 2.6g



エネルギー 762 kcal 塩分 3.0g



エネルギー 833 kcal 塩分 2.3g



エネルギー 759 kcal 塩分 2.1g



昭和の日 29日

