

食育だより

令和6年5月

岐阜市立青山中学校

給食室紹介

新年度がスタートし1ヶ月が過ぎました。今年度も心身の健やかな成長を願い、栄養バランスを考えた魅力ある学校給食をお届けします。学校給食調理は、株式会社 デリ・ジャパンさんに委託しています。430食の給食づくりを4人の調理員さんと頑張ります。学校栄養職員は、野々村 美和子と申します。よろしくお願いいたします。

アレルギー対応委員会

4月3日に全職員でアレルギー対応について共通理解を深めました。講師は、学校薬剤師の遠藤先生にお越しいただきました。新年度は、新入生も入り、クラス編成も変わり、事故が起きやすい時期でもあります。今回は、万が一アナフィラキシーショックが起きた場合の対応について、1年生職員が演技し、実際に発見者・準備・電話・記録とそれぞれ役決めをして、エピペンの打ち方を学びました。遠藤先生から詳しく教えていただき、いつでも誰でも対応できるように、全職員が学べたことがよかったです。



5月の献立について

新緑が美しいこの季節、この時期しか味わえない新と名のつく野菜をたくさん使います。八十八夜の茶摘みにちなんで、1年に1度しかでないお茶パンも登場します。また、岐阜の鵜飼い開きが5月11日にあり、岐阜ならではのアユを使った料理も登場します。5月の献立も楽しみにしてください。

5月2日(木) 端午の節句

ご飯 牛乳 たけのこごはん カツオの更紗揚げ たまねぎの味噌汁 柏餅

5月13日(月) 鵜飼い開き ふるさと食材の日

ご飯 牛乳 アユのごま味噌だれ 角麩の煮つけ 清流汁

(米 牛乳 アユ 米粉 赤味噌 角麩 にんじん 米粉麺 ほうれん草)

5月17日(金) ふるさと食材の日

ご飯 牛乳 郡上味噌けいちゃん つき大根の炒め煮 かきたま汁 ゼリー

(米 牛乳 太もやし 赤味噌 郡上味噌 大根 にんじん 油揚げ 豆腐 ほうれん草)

5月22日(水) 味の旅 ～宮城県～

ご飯 牛乳 笹かまぼこの磯辺揚げ おくずかけ ほうれん草のおかかあえずんだもち

(献立について)

◇米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。

◇『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。

◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。

◇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。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

