

令和7年度(2025年)



4月給食だより



曜	行事	献立名
8 火	入学式・着任式・始業式	牛乳、チキンカレー、焼きウインナー、和風サラダ
9 水	給食指導・オリエンテーション(1年)教科書配布(2~4年)	牛乳、麦ごはん、ハンバーグ、カラフルサラダ、ミネストローネ、お祝いデザート
10 木	生徒集会・生徒会認証式	牛乳、麦ごはん、ししゃものカレー揚げ、マンナンサラダ、切干大根の煮物、キャベツとしめじの味噌汁、オレンジ
11 金	教育相談週間 心電図検査(1年)	牛乳、麦ごはん、豚キムチ炒め、ナムル、コーン玉スープ
14 月		牛乳、麦ごはん、揚げ出し豆腐、ひじきのごまマヨ和え、大根のそぼろ煮、麩のすまし汁
15 火	三修制試験(1年希望者・23日まで)	牛乳、スパゲティミートソース、グリーンサラダ、ポテトスープ、チーズ
16 水		牛乳、麦ごはん、八宝菜、大学芋、ワタンスープ
17 木		牛乳、麦ごはん、鰯の蒲焼き、昆布和え、こんにゃくのおかか煮、なめこの味噌汁、りんご
18 金	食育の日 X線検査(1年)	【春の香りご飯】牛乳、筍ごはん、鶏肉の照り焼き、もやしとキャベツのおかか和え、かきたま汁
21 月		牛乳、麦ごはん、豚肉のあんがらめ、かおり和え、じゃが芋のごま煮、玉ねぎのすまし汁
22 火	三修制授業開始(1,2,3年)	牛乳、麦ごはん、鰹の竜田揚げ、ごま酢和え、きんぴらごぼう、じゃが芋とわかめの味噌汁、オレンジ
23 水		牛乳、黒パン、オムレツ、海藻サラダ、ポークビーンズ
24 木		牛乳、麦ごはん、鯖の銀紙焼き、ゆかり和え、れんこんのきんぴら、じゃが芋と油揚げの味噌汁、甘夏
25 金		牛乳、麦ごはん、鶏肉のバター醤油炒め、マカロニサラダ、豆腐のすまし汁
28 月	交通安全講習	牛乳、親子丼、磯香和え、豆腐とじゃが芋の味噌汁、オレンジ
30 水	薬物講習	牛乳、麦ごはん、南瓜コロッケ、ビーフンサラダ、昆布豆、角麩のすまし汁

【岐阜県定時制高校給食目標】 給食のルールを守りましょう

大垣工業高等学校定時制
給食予定日数:16日

入学・進級おめでとう



ご入学、ご進級おめでとうございます。定時制では、授業が始まる前に給食があります。皆さんの健康を考えて作っています。先生方や友達と楽しい給食時間をすごしながら、健康で充実した学校生活を送りましょう。

- ・献立は都合により変更することがあります。
- ・学校給食に使われる県産農産物には、JAグループ、市町村、及び県による助成が行われています。
- ・「学校給食地産地消推進事業」は学校給食において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的としています。
- ・お米は、岐阜県産「はつしも」「こしひかり」を使用しています。
- ・給食には毎回、牛乳がつかます。

☆ 給食時間のマナー ☆

- ・給食時間を守る。(16:55~17:30入室は17:20迄)
- ・食堂に入ったら、必ず手を洗いアルコール消毒をする。
- ・ご飯は自分で食べられる分量を申しでる。
- ・トレイにセットされた給食を受け取る。食べられない料理は申しでる。
- ・アレルギーのある生徒は食材を確認して食べる。
(おかずの食材がわからないときは聞いてください)
- ・「いただきます」、「ごちそうさま」の挨拶をしっかりする。
- ・食べ残したものは残飯入れに入れる。
- ・牛乳パックは中身を空にして、折りたたんでゴミ箱に捨てる。
- ・食器は丁寧に扱い、水で流してから静かに返却用の流しに入れる。
- ・椅子は机の下に片付け、机の上や床にゴミを残さない。



食物アレルギー

はありませんか？



食物アレルギーは食べ物に含まれるたんぱく質などによって、皮膚のかゆみやじんましん、口の中の違和感、せき、腹痛や下痢、吐き気など、さまざまな症状が引き起こされ、時に呼吸困難や意識障害などのアナフィラキシーショックを起こし、命にかかわることもあります。気になる症状がありましたら、担任の先生や養護教諭の先生に相談しましょう。



2025年 4月

大垣工業高等学校定時制

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
8 火	チキンカレー	○	焼きウィンナー 和風サラダ	鶏もも肉、鶏胸肉、牛乳、あらびきウ ィンナー、カットわかめ	米、麦、なたね油、じゃがいも	玉葱、にんじん、だいこん、きゅうり	842 kcal 37.3 g 23.0 g 3.7 g
9 水	麦ごはん	○	ハンバーグ カラフルサラダ ミネストローネ お祝いデザート	牛乳、ハンバーグ、ベーコン、乾燥大豆	米、麦、なたね油、中ざら糖、かたくり 粉、オリーブ油、じゃがいも、いちごの ジュレ	玉葱、マッシュルーム水煮、ブロッコ リー、キャベツ、赤ピーマン、とうもろ こし、にんじん、だいこん、セロリー、 トマト缶	816 kcal 28.2 g 22.8 g 2.9 g
10 木	麦ごはん	○	ししゃものカレー揚げ マンナンサラダ 切干大根の煮物 キャベツとしめじの味噌汁 オレンジ	牛乳、からふとししゃも、刻みのり、油 揚げ、煮干し	米、麦、薄力粉、なたね油、しらたき、ご ま、マヨネーズ、調味料、上白糖	きゅうり、にんじん、切干大根、にんじ ん、キャベツ、玉葱、ぶなしめじ、ねぎ、 オレンジ	791 kcal 29.3 g 26.8 g 3.3 g
11 金	麦ごはん	○	豚キムチ炒め ナムル コーン玉スープ	牛乳、豚小間肉、たまご	米、麦、なたね油、三温糖、ごま油、ご ま、かたくり粉	キムチ漬け、はくさい、玉葱、ねぎ、に ら、もやし、にんじん、チンゲンツァ イ、クリームコーン缶、とうもろこし	815 kcal 33.4 g 23.8 g 4.3 g
14 月	麦ごはん	○	揚げ出し豆腐 ひじきのごまマヨ和え 大根のそぼろ煮 麩のすまし汁	牛乳、木綿豆腐、ひじき、油揚げ、ほぐ しざさ身水煮、豚ひき肉、カットわか め、かつお節	米、麦、かたくり粉、なたね油、三温糖、 ごま、マヨネーズ、調味料、焼き麩	だいこん、キャベツ、きゅうり、にんじ ん、玉葱、干し椎茸、さやいんげん、え のきたけ、ねぎ	850 kcal 33.2 g 30.2 g 2.9 g
15 火	スパゲティミートソース	○	グリーンサラダ ポテトスープ チーズ	豚ひき肉、ひきわり大豆、牛乳、とろけ るチーズ、ベーコン、チーズ	スパゲティ、なたね油、三温糖、デミグ ラスソース、じゃがいも	玉葱、にんじん、トマト缶、きゅうり、 キャベツ、だいこん、ぶなしめじ	816 kcal 36.7 g 28.5 g 4.8 g
16 水	麦ごはん	○	八宝菜 大学芋 ワンタンスープ	牛乳、豚もも肉、いか、うずら卵水煮、 豚もも肉	米、麦、なたね油、かたくり粉、さつま いも、三温糖、黒ごま、ワンタン	にんじん、はくさい、玉葱、たけのこ水 煮、チンゲンツァイ、きくらげ(乾)、干 し椎茸、にんじん、もやし、ねぎ	865 kcal 33.9 g 22.6 g 3.1 g
17 木	麦ごはん	○	鰯の蒲焼き 昆布和え こんにゃくのおかか煮 なめこの味噌汁 りんご	牛乳、いわし開き、塩昆布、かつお削り 節、豆腐、油揚げ、煮干し	米、麦、かたくり粉、なたね油、三温糖、 板こんにゃく	キャベツ、にんじん、きゅうり、なめ こ、ねぎ、りんご	810 kcal 32.4 g 24.5 g 3.1 g
18 金	筍ごはん	○	鶏肉の照り焼き もやしとキャベツのおかか和え かきたま汁	油揚げ、牛乳、鶏もも肉、かつお削り 節、豆腐、たまご、かつお節	米、麦、三温糖	たけのこ、にんじん、グリーンピース、も やし、キャベツ、にんじん、えのきた け、ねぎ	783 kcal 39.8 g 25.5 g 3.1 g
21 月	麦ごはん	○	豚肉のあんがらめ かおり和え じゃが芋のごま煮 玉ねぎのすまし汁	牛乳、豚もも肉、カットわかめ、かつお 節	米、麦、米粉、なたね油、三温糖、かたくり 粉、ごま油、上白糖、じゃがいも、黒 ごま	キャベツ、たくあん漬、玉葱、えのきた け、ねぎ	806 kcal 35.2 g 22.3 g 2.9 g
22 火	麦ごはん	○	鰯の竜田揚げ ごま酢和え きんぴらごぼう じゃが芋とわかめの味噌汁 オレンジ	牛乳、あじ、豆腐、カットわかめ、煮干 し	米、麦、米粉、なたね油、三温糖、ごま、 じゃがいも	ほうれんそう、もやし、キャベツ、にん じん、ごぼう、ねぎ、オレンジ	782 kcal 34.5 g 20.4 g 2.8 g
23 水	黒パン	○	オムレツ 海藻サラダ ポークビーンズ	牛乳、オムレツ、海藻ミックス、豚小間 肉、乾燥大豆	黒パン、なたね油、じゃがいも、三温糖	だいこん、きゅうり、玉葱、にんじん	814 kcal 35.6 g 25.8 g 3.9 g
24 木	麦ごはん	○	鯖の銀紙焼き ゆかり和え れんこんのきんぴら じゃが芋と油揚げの味噌汁 甘夏	牛乳、鯖の銀紙焼き、油揚げ、豆腐、煮 干し	米、麦、ごま油、三温糖、じゃがいも	キャベツ、だいこん、きゅうり、れんこ ん、ねぎ、甘夏	767 kcal 33.1 g 20.0 g 2.7 g
25 金	麦ごはん	○	鶏肉のバター醤油炒め マカロニサラダ 豆腐のすまし汁	牛乳、鶏胸肉、たまご、豆腐、カットわ かめ、かつお節	米、麦、有塩バター、三温糖、マカロニ、 マヨネーズ、調味料	玉葱、キャベツ、にんじん、ぶなしめ じ、さやいんげん、きゅうり、にんじ ん、えのきたけ、ねぎ	793 kcal 40.3 g 23.6 g 2.5 g
28 月	親子丼	○	磯香和え 豆腐とじゃが芋の味噌汁 オレンジ	鶏胸肉、たまご、牛乳、刻みのり、豆腐、 油揚げ、カットわかめ、煮干し	米、麦、三温糖、じゃがいも	玉葱、にんじん、さやいんげん、キャベ ツ、こまつな、もやし、オレンジ	783 kcal 39.8 g 19.4 g 3.5 g
30 水	麦ごはん	○	南瓜コロッケ ビーフンサラダ 昆布豆 角麩のすまし汁	牛乳、糸かまぼこ、乾燥大豆、こんぶ、 かつお節	米、麦、南瓜コロッケ、なたね油、ビー フン、ごま油、三温糖、マヨネーズ、調味 料、角麩	にんじん、きゅうり、えのきたけ、ねぎ	814 kcal 27.6 g 22.5 g 2.3 g

学校給食の目標のポイント
※「学校給食法」
第二条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取
による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。