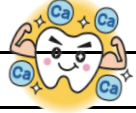


6月給食だより



曜	行事	献立名
1	火	牛乳、麦ごはん、厚揚げの肉味噌がけ、 <small>かぼちゃ</small> 南瓜サラダ、きんぴらごぼう、 <small>か</small> 麩のすまし汁、メロン
2	水	牛乳、チャーハン、ギョーザ、中華和え、キムチスープ、パイナップル
3	木	校内生活体験作文発表会 牛乳、麦ごはん、豚肉のあんがらめ、じゃが芋のうま煮、小松菜のおかか和え、玉ねぎとしめじの味噌汁、オレンジ
4	金	【カルシウムの多い献立】 歯と口の健康週間(～10日) 牛乳、麦ごはん、魚のチーズ焼き、ほうれん草のソテー、ビーンズスープ、アーモンドフィッシュ
7	月	牛乳、麦ごはん、 <small>いわし</small> 鰯の梅煮、かおり和え、里芋のひき肉あんかけ、大根と油揚げの味噌汁、すいか
8	火	定期考査時間割発表 牛乳、五目ごはん、 <small>いそべ</small> ちくわの磯辺揚げ、切干大根のごま和え、 <small>かくふ</small> 角麩とえのきのすまし汁、りんご
9	水	牛乳、やきそば、小型パン、春巻き、ほうれん草ともやしのごま和え、ヨーグルト
10	木	牛乳、麦ごはん、プルコギ、ナムル、わかめスープ、パイナップル
11	金	牛乳、麦ごはん、魚の味噌のせ焼き、キャベツといんげんのおかか和え、ミルクおから、 <small>まいたけ</small> 豆腐と舞茸のすまし汁
14	月	牛乳、麦ごはん、鶏肉の照り焼き、ごま酢和え、 <small>あまから</small> ひじきの甘辛炒め、 <small>かぼちゃ</small> 南瓜としめじの味噌汁、メロン
15	火	前期中間考査(～18日) 牛乳、麦ごはん、 <small>あじ</small> 鰯の電田揚げ、小松菜とキャベツのごま和え、こんにやくのきんぴら、かきたま汁、オレンジ
16	水	牛乳、ポークカレー、焼きウインナー、和風サラダ、フルーツポンチ
17	木	牛乳、和風ピラフ、 <small>しょうが</small> いかの生姜焼き、大根と厚揚げの煮物、 <small>いとかんてん</small> 糸寒天のスープ、りんごヨーグルト
18	金	岐阜のふるさと献立 牛乳、米粉パン、 <small>あゆ</small> 鮎のトマトソースがけ、じゃが芋とウインナー炒め、野菜スープ、 <small>なし</small> ぎふだもん梨ゼリー
21	月	牛乳、麦ごはん、エビカツレツ、グリーンサラダ、ポークビーンズ、オレンジ
22	火	牛乳、ミートソーススパゲティ、ごまドレサラダ、ポテトスープ、アシドミルク
23	水	情報モラル講和 牛乳、サーモンピラフ、アンサンブルエッグ、ビーフンサラダ、キャベツとベーコンのスープ、パイナップル
24	木	牛乳、麦ごはん、 <small>いわし</small> 鰯の蒲焼き、ゆかり和え、五目きんぴら、じゃが芋とわかめの味噌汁、すいか
25	金	前期スポーツ大会 牛乳、麦ごはん、鶏肉のから揚げ、ポパイサラダ、 <small>かぼちゃ</small> 南瓜と玉ねぎの味噌汁、りんご
28	月	牛乳、冷やし中華、 <small>あじ</small> 鰯のフリッター、じゃが芋の含め煮、夏みかんゼリー
29	火	進路ガイダンス 牛乳、麦ごはん、豚肉の生姜焼き、マカロニサラダ、 <small>く</small> 具沢山味噌汁、オレンジ
30	水	牛乳、麦ごはん、いかの味噌がらめ、小松菜のソテー、ゆでとうもろこし、肉団子入りスープ



【岐阜県定時制高校給食目標】 よく噛んで食べましょう

大垣商業高等学校定時制
給食予定日数：22日

6/4～6/10

歯と口の健康週間 歯の病気を防ぐ食生活のポイント

よくかんで食べる

かみごたえのある食べ物を取り入れましょう。

おやつは時間と量を決めて食べる

ダラダラと食べたり飲んだりするのはやめましょう。

食べたらしっかり歯をみがく

フッ化物配合歯みがき剤やデンタルフロスを使うと、より効果的です。

栄養バランスの良い食事を心がける

規則正しい食習慣が、健康な歯と口をつくります。

- ・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」「ほしじるし」を使用しています。
- ・給食には毎回、牛乳がつかます。



毎年6月は、国が定める「食育月間」です。平成17年に制定された「食育基本法」では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である」とした上で、食育を、「生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことと位置付けています。

