



4月 給食ニュース

元気な新入生を迎え、新学期が始まりました。今年度も、子どもたちの笑顔と共に、給食が始まります。学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育てていきます。さらに給食を生きた教材として、健康的に過ごすためのよい食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む食育が進められます。安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

- * 主食+主菜+副菜、汁ものを組み合わせた日本型食生活
- * 和食や行事食、郷土料理などの日本食文化の伝承
- * 岐阜県内の地場産物を積極的に活用
- * 季節感を感じることができる旬の食材の使用
- * うす味で素材の味や天然のだしを生かす料理
- * よく噛む食材や料理の実施
- * 心のこもった手作りの料理

笠松町では、こんなことを大切に給食を作っています。



<笠松町の給食の紹介>

給食センターでは、笠松町内小学校3校、中学校1校の合わせて約1700食の給食を作っています。

郷土料理



船頭鍋やしこらんを使った【ふるさと笠松給食】

行事食



いわしのかばやきや、おにのかまぼこをいれた節分汁【節分献立】



にんじんを型抜きしたものをいれたお祝汁【卒業お祝い献立】

旬の食材・地産地消



岐阜県産のほうれん草を使った【ほうれん草とウインナーのソテー】

よく噛む料理



大豆を揚げたものにココアシュガーをつけて作った【ココア豆】

朝食おすすめ料理



しらす干しやきざみのりを使い、かくし味に味噌をいれて作った【和風トースト】

手作りの料理

【フランクフルトパイ】



【さわらの菜の花焼き】



【にらチヂミ】



笠松町のホームページには、「献立表」や「給食ニュース」「学校給食レシピ」など、給食に関する情報が掲載されています。ご覧ください。