

給食献立表



※印には、岐阜県の食べ物が使用されています。

岐阜市立茜部小学校

月	火	水	木	金
<p><b>1月</b></p> <p>鏡開き</p>	<p>キャベツのサラダ (ドレッシング)</p> <p>大豆と小魚</p> <p>みかん</p> <p>※米飯 ← ※カレーライス 9日</p>	<p>ぜんざい</p> <p>※炒めなます</p> <p>ふりかけ</p> <p>※麦ごはん ※肉豆腐 10日</p>	<p>※小松菜のおかかあえ</p> <p>※ワカサギの天ぷら</p> <p>※麦ごはん ※味噌煮込みおでん 11日</p>	<p>※ほうれん草のソテー</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ミルメーク</p> <p>※食パン コーンポタージュ 12日</p>
	<p>※切り干し大根のじゃこ煮</p> <p>※鶏肉のオランダ煮</p> <p>※米飯 ※岐福(ぎふ)味噌汁 15日</p>	<p>じゃがいものきんぴら</p> <p>※サバの味噌煮</p> <p>※米飯 ※かきたま汁 16日</p>	<p>辣白菜</p> <p>※ニシンのから揚げ</p> <p>※ソフト麺 ※中華あんかけ 17日</p>	<p>※かきまわし</p> <p>※飛騨牛コロッケ</p> <p>※南濃みかん</p> <p>※麦ごはん ※味噌けんちん汁 18日</p>

1/22-26 は 岐阜市学校給食週間 です。(12/24 学校給食再開に因み、歴史や目的を学ぶ給食を提供します。)

<p>野菜の煮つけ</p> <p>野沢菜漬け</p> <p>サケの塩焼き</p> <p>※米飯 ※すいとんの味噌汁 22日</p>	<p>※もやしの削り節あえ</p> <p>徳田ねぎソース</p> <p>※アユのから揚げ</p> <p>※岐阜市産いちごゼリー</p> <p>※米飯 ※とこ豚(とん)岐福(ぎふ)味噌汁 23日</p>	<p>フルーツポンチ (ドレッシング)</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>※ソフト麺 カレーソース 24日</p>	<p>切り干し大根のハリハリ漬け</p> <p>厚焼き卵</p> <p>りんご</p> <p>※麦ごはん ※すき焼き 25日</p>	<p>フレンチフライ</p> <p>※シンシナティチリ</p> <p>※コッペパン 豆のスープ 26日</p>
---	--	---	--	---

学校給食の歴史

1889年、山形県鶴岡町の大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもに無償で昼食を用意したことが、日本における学校給食の起源とされています。その昼食は、大督寺の僧侶が一軒一軒家を回り、その家々でお経を唱えることでいただいたお米やお金で用意したものでした。



#岐阜しか勝たん給食

令和4年度GIFU食のマスタープロジェクト事業「中学生学校給食選手権」で、中学生が考えた献立献立作成のポイント  
 「①食物アレルギーを気にせず、全員が食べられる。」  
 「②魚の骨も食べられる調理・岐福味噌を使用。」  
 「③家庭で作りたい献立。」  
 「④岐阜を代表する食材を使用」



学校給食の歴史

昭和29年には、「学校給食法」が公布され、給食は「パン・ミルク(脱脂粉乳)・おかず」をそろえた形態になりました。ミルクは、昭和39年から牛乳と脱脂粉乳を調合した「ビン詰め混合ミルク」になり、昭和42年以降は小学校、中学校の順に「100%牛乳」となりました。また、ソフトスパゲッティ式麺(通称:ソフト麺)が導入され、主食の多様化への足がかりとなりました。



味の旅「岐阜県 飛騨地方の料理」

飛騨地方は、北アルプスの西部に位置し、大部分が山地・山脈です。年平均気温は岐阜市では15℃前後ですが、飛騨地方では12℃以下のところが多く、標高が高いところでは8℃前後です。昼夜の気温差を利用した園芸生産が盛んです。



姉妹都市アメリカンシンシナティ市の料理

2023年にアメリカ・シンシナティ市との姉妹都市提携35周年を迎えました。シンシナティチリは、伝統的なアメリカ料理の「チリ」に、シンシナティ独自の味付けでアレンジを加えた料理です。マクドニアの移民が、ギリシャレストランで考案した、ご当地グルメです。



<p>コーンシュマイ</p> <p>※八宝菜</p> <p>※米飯 わかめスープ 29日</p>	<p>※シナモンピーズ</p> <p>※ビビンバ丼</p> <p>※米飯 白菜と肉団子のスープ 30日</p>	<p>※フルーツヨーグルト(ヨーグルト)</p> <p>※スパゲティナポリタン</p> <p>クワワッサン ボトフ 31日</p>	<p>◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を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。</p> <p>◇『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。</p> <p>◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食基準)』に基づいて考えられています。</p> <p>◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。</p> <p>◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県村・JAグループの一部助成を受けています。</p> <p>◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。</p> <p>◇毎月19日は、「食育の日」です。</p> <p>◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られています。(ぎふ)味噌を使用しています。</p> <p>◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食基準)』に基づいて考えられています。</p> <p>◇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。</p>
--	---	---	--