

給食献立表



※には、岐阜県の食べ物が使われています。

食育の日 味の旅 季節の行事 ふるさと食材の日 岐阜市立茜部小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
1月 春節 おせち 鏡開き	※こまつなのそぼろいため おやこどんぶり ※ごはん ※だいこんの岐福(ぎふ)みそしる 7日	ちくぜんに ※ニシンのからあげ ※むぎごはん ※みぞれしる 8日	しらたまぜんざい ※いためなます ※むぎごはん ※にくどうふ 9日	キャベツのソテー にこみハンバーグ ※こめしよくパ※はくさいのスープ 10日
あじのたび ぎふけんかも 『岐阜県可茂』 『オーストリア ウィーン市』	ブロッコリーのおかかあえ ※とりにくのオランダに ※ごはん ※かきたまじる 14日	※シナモンビーンズ ※ビビンバどんぶり ※むぎごはん ※トックスープ 15日	※ほうれんそうのごまあえ ※サバのみそ ※むぎごはん ※けんちんじる 16日	フルーツヨーグルト アサリのスパゲティ クロワッサン ※ポトフ 17日
1月20日から1月24日は 岐阜市学校給食週間 です。学校給食の意味や働き等について、良く知る1週間です。				
※ほしがきいりおひた ゆうぜんごはん きざみのり ※ごはん ※おとしのごっつお 20日	※かぶのゆずドレッシングあえ ※ワカサギのふゆやさいあんかけ ※ごはん ※あぶらあげとしょうがのポカボカ岐福(ぎふ)みそふたじる 21日	※みずなのたいたん あげたこやき ぶどうヨーグルト ※うどん ※にくきざみうどん 22日	フルーツもりあわせ フレンチサラダ こざかな ※むぎごはん ※カレーライス 23日	クラウトザラート チキンシュニツェルトマトソース チョコクリーム ※はいがパン カルトツフェルズuppe 24日
味の旅「岐阜県可茂」 「友禅ご飯」は、彩が友禅染めのような可茂地区の給食献立です。「大歳のごっつお」は、年始の中濃地方の家庭の味です。	中学生学校給食選手権入賞献立 岐阜県立岐阜北中学校の生徒が考えた献立 令和5年度入賞献立です。地域の食材をたくさん使って、地域の良さをアピールしました。	EXPO 2025 大阪・関西万博献立 「肉きざみうどん」は、昆布とけずり節のだしがきいた醤油味のうどんです。肉ときざんだうす揚げが入ったうどんです。	昭和53年ごろの給食 岐阜市では2学期から週1回米飯が提供されました。今回のカレーは、当時のように、サラダ油と小麦粉・カレー粉を使用したルーで作ります。	姉妹都市「オーストリア ウィーン市の料理」 シュニツェルは、薄く叩き伸ばした肉に衣をつけて揚げます。カルトツフェルはじゃがいもを煮込んだスープです。
※はくさいのにびたし ※シヤモのいそべあげ ※ごはん ※みそにこみおでん 27日	※ひじきとだいずのもの ※ぶたにくのしょうがやき ※ごはん ※はなふのすまじる 28日	※コーンもやし グリーンポテト ※ソフトめん ※ミートソース 29日	ギョーザ ※ちゅうかどん ※むぎごはん ※わかめスープ 30日	ブロッコリーのサラダ オムレツ ※コッパン ※ビーンズスープ 31日