

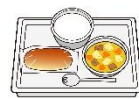


食育だより

令和8年1月号
岐阜市立茜部小学校



学校給食週間について知ろう



毎年1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。この週間は、学校給食の始まりや歴史を振り返り、給食の大切さを考える期間として設けられています。

岐阜市では、19日（月）から23日（金）までを今年度の「岐阜市学校給食週間」とし、下記のようなテーマで献立を実施します。

この機会に、ご家庭でも「食の大切さ」や「感謝の心」について話し合ってみませんか？



中学生学校給食選手権入賞献立 「岐阜の美味しいもの凶鑑」

令和6年度中学生学校給食選手権の入賞献立です。境川中学校の生徒が考案しました。どのメニューにも岐阜県産の食材を使用することにこだわりました。主菜の豚肉のカレー焼きは、豚肉のしょうが焼きをヒントに、「もっと新しい味でみんなが食べやすい料理」を考えました。



味の旅「岐阜県 中濃」

長良川鵜飼と同様に、古い歴史を誇り、今も受け継がれている小瀬鵜飼にちなみ、アユの甘だれを取り入れます。



ふるさと食材の日

岐阜県産食材をすべての料理に取り入れた献立です。もりつけ表に「ぎふ犬」のマークが付いています。

昭和40年代頃の給食

岐阜市では、ソフトスパゲッティ式麺が、昭和42年から導入され、主食の幅が広がりました。



味の旅「イタリア」

姉妹都市フィレンツェがあるイタリア料理を味わいます。バルサミコ酢やパンネを使用します。



岐阜の味を紹介 上之保のゆず

関市の上之保地域では、県内で最も多くのゆずを生産しています。上之保地域は、昼と夜の寒暖差が大きく、果実がじっくりと熟成されるため、糖度が高く、みずみずしいゆずが実ります。また、無農薬で栽培されているため、皮も安心して食べることができます。

学校給食週間では、旬の白菜と上之保産のゆずを絞った果汁を使用してあえものにします。



作ってみませんか 岐阜市の学校給食メニュー



「大豆入りツナごはん」



やわらかく下煮した大豆とツナと一緒にまぜ、仕上げに生姜の絞り汁を加えるのがポイントです。

作り方は
こちらから



QRコードは株式会社デンソーウェアの登録商標です。

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakkou/1003862/1003875.html>

今月の献立テーマ：学校給食の歴史を知り、身体が温まる料理

学校給食週間の献立等を通して、岐阜市の学校給食への理解と関心を深めます。

また、日本の伝統的な食文化である「鏡開き」の行事食や冬が旬の食材を取り入れるとともに、根菜類を使った身体が温まる料理を味わいます。