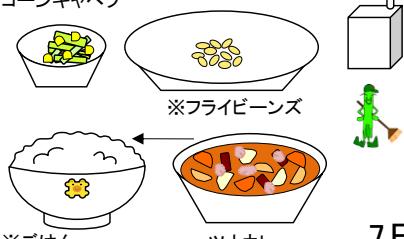
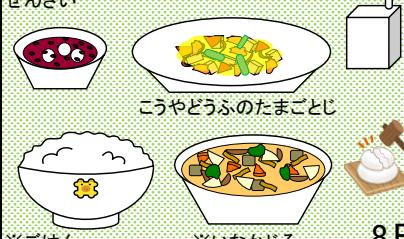
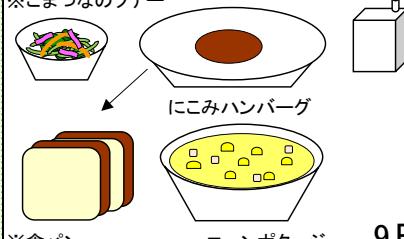
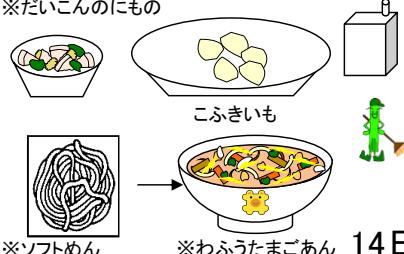
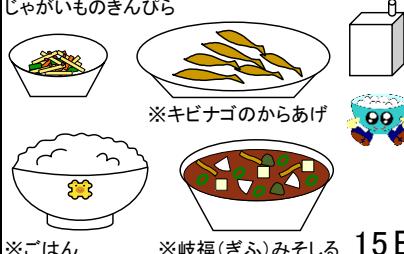
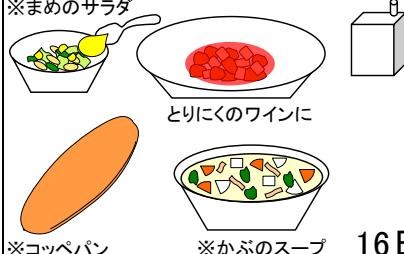
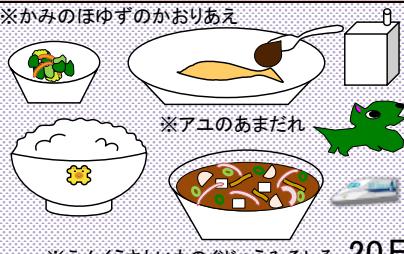
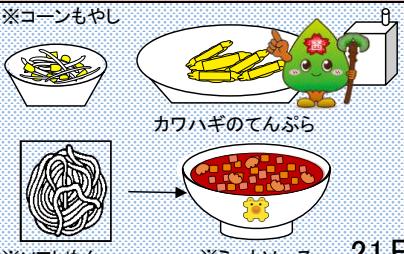
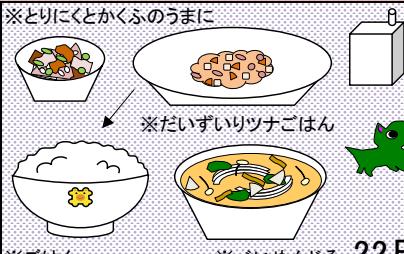
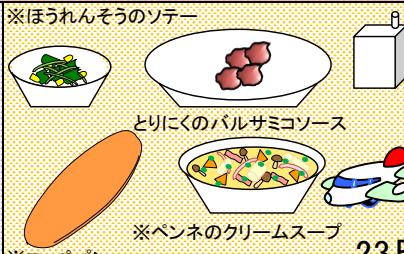
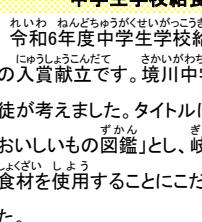
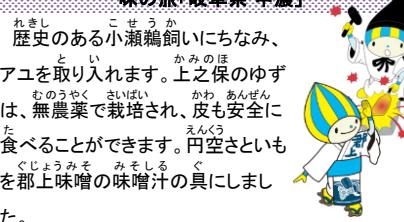
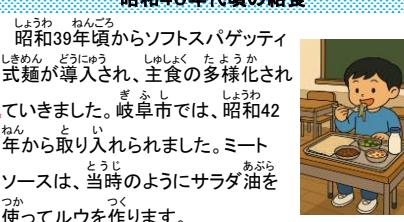
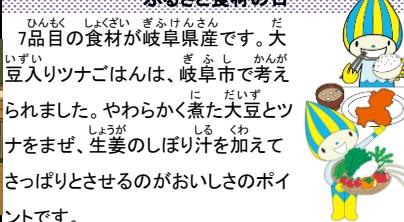
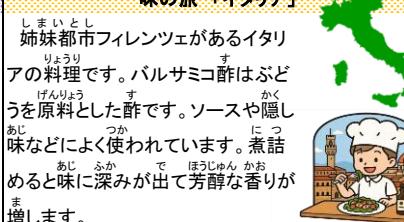
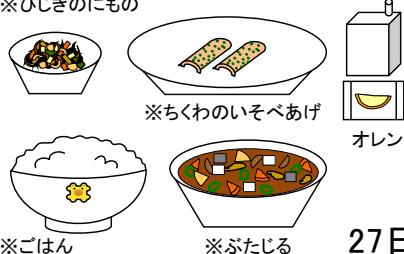
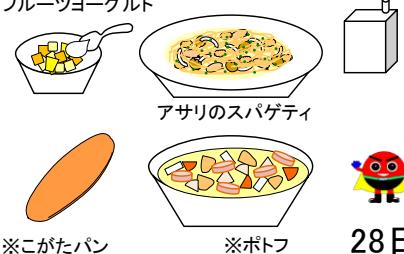
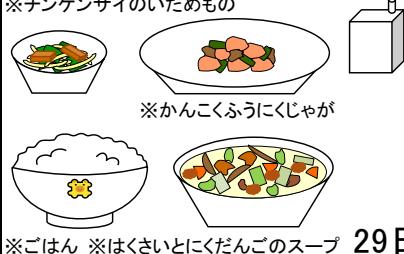
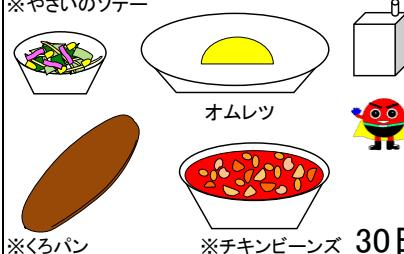


こんだてひょう

※には、岐阜県の物が使われています。

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 おせち 鏡開き  みなみ	 こんげつは「イタリア」と「ぎふけん」です。	 コーンキャベツ ※フライビーンズ ※ごはん ツナカレー	 ぜんざい こうやどうふのたまごとじ ※ごはん ※いなかじる	 ※こまつなのソテー にこみハンバーグ ※食パン コーンボタージュ
 ごおあ ぎめい でまし ますう 12日	 ※ラーパーツアイ ※はるまき ※ごはん ※マーボー豆腐	 ※だいこんのもの こふきいも ※ソフトめん ※わふうたまごあん	 じゃがいものきんぴら ※キビナゴのからあげ ※ごはん ※岐福(ぎふ)みそしる	 ※まめのサラダ とりにくのワインに ※コッペパン ※かぶのスープ
岐阜市学校給食週間 1月19日から23日 学校給食の意義・役割等について、理解と关心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図る1週間です。				
 ※カラフルサラダ ※ぶたにくのカレー焼き ※ごはん ※あきの岐福(ぎふ)みそしる 19日	 ※かみのほゆずのかおりあえ ※アユのあまだれ ※えんくうさといものぐじょうみそしる 20日	 ※コーンもやし カワハギのてんぶら ※ソフトめん ※ミートソース	 ※とりにくとかくふのうまに ※だいすいりツナごはん ※ごはん ※べいめんじる	 ※ほうれんそうのソテー とりにくのバルサミコソース ※コッペパン ※ペンネのクリームスープ
中学生学校給食選手権入賞献立  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 徒が考えました。タイトルは「岐阜の おいしいもの図鑑」とし、岐阜県産の 食材を使用することにこだわりまし た。	味の旅「岐阜県 中濃」  歴史のある小瀬鶴飼いにちなみ、 アユを取り入れます。上之ゆゆ は、無農薬で栽培され、皮も安全に 食べることができます。円空さといも を郡上味噌の味噌汁の具にしまし た。	昭和40年代頃の給食  昭和39年頃からソフトスパゲッティ 式麺が導入され、主食の多様化され ていきました。岐阜市では、昭和42 年から取り入れられました。ミート ソースは、当時のようにサラダオフを 使ってルウを作ります。	ふるさと食材の日  ひんもく しきゅうぎ ぎふけんさん 7品目の食材が岐阜県産です。大 き ふ し かんが 豆入りツナごはんは、岐阜市で考え られました。やわらかく煮た大豆とツ ナをませ、生姜のしづり汁を加えて さっぱりとさせるのがおいしさのポイ ントです。	味の旅「イタリア」  しまいどし 姉妹都市フィレンツェがあるイタリ アの料理です。バルサミコ酢はぶど うを原料とした酢です。ソースや隠し 味などによく使われています。煮詰 めると味に深みが出て芳醇な香りが ま増します。
 ※なます ※とりにくのオランダに ※ごはん ※みそしる 26日	 ※ひじきのもの ※ちくわのいそべあげ ※ごはん ※ぶたじる 27日	 フルーツヨーグルト アサリのスパゲッティ ※こがたパン ※ボトフ 28日	 ※チンゲンサイのいためもの ※かんこくふうにくじやが ※ごはん ※はくさいとにくだんごのスープ 29日	 ※やさいのソテー オムレツ ※くろパン ※チキンビーンズ 30日