

こんだてひょう

※には、岐阜県の物が使われています。

食育の日 味の旅 季節の行事 岐阜県産食材の日 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 おせち 鏡開き みなみ	あじのたび 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 7日	ぜんざい こうやどうふのたまごとじ ※ごはん ※いなかじる 8日	※こまつなのソテー にこみハンバーグ ※食パン コーンポタージュ 9日
12日 あけまして おめでと う ぎふ い ま す	※ラーパーツアイ ※はるまき ※ごはん ※マーボー豆腐 13日	※だいにのにも こふきいも ※ソフトめん ※わふうたまごあん 14日	じゃがいものきんぴら ※キビナゴのからあげ ※ごはん ※岐阜(ぎふ)みそしる 15日	※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 16日
岐阜市学校給食週間 1月19日から23日				
※カラフルサラダ ※ぶたにくのカレーやき ※ごはん ※あきの岐阜(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 ※えんくうさいともぐじょうみそしる 20日	※コーンもやし かわはぎのてんぷら ※ソフトめん ※ミートソース 21日	※とりにくとくふのうまに ※だいちりツナごはん ※ごはん ※べいめんじる 22日	※ほうれんそうのソテー とりにくのバルサミコソース ※ペンのクリームスープ 23日
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」 歴史のある小瀬川銅いになみ、アユを取り入れます。上之保のゆずは、無農薬で栽培され、皮も安全に食べることができます。円空さいともぐじょうみそしるの具にしました。	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、しめん、どうやう、しめく、たようか式麺が導入され、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油を使ってルウを作ります。	ふるさと食材の日 7品目の食材が岐阜県産です。大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ぜ、生姜のしぼ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」 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。煮詰めて味に深みが出て芳醇な香りが増します。
※になます ※とりにくのオランダに ※ごはん ※みそしる 26日	※ひじきのにも ※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 アサリのスパゲティ ※こがたパン ※ポトフ 28日	※チンゲンサイのいためもの ※かこんくふうにくじゃが ※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 ※くらパン ※チキンビーンズ 30日