

～岐阜市の学校給食週間について～

毎年1月24日～30日までの一週間は「全国学校給食週間」です。全国学校給食週間は学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域の方の理解を深め関心を高めてもらおうと設けられています。

今年度の岐阜市の学校給食週間は、1月25日から29日までの5日間です。様々な献立を通して「食」についての情報を発信します。

中学生学校給食選手権「^{おいしい}OEC・スクールランチ in Gifu」

昨年度、境川中学校の生徒が考案した献立をもとにした給食です。家庭科で学んだことを生かし、地域の特産物をたくさん使用して郷土愛を表しています。

献立名のOECは主菜のOne Egg Cupの頭文字で「おいしい」を表し、おいしい給食を食べて、クラスの仲間と一緒に給食時間を楽しく過ごしたいという願いが込められています。



味の旅「京都府」

京都は古くから日本の政治と文化の中心として発展してきました。京野菜と呼ばれる京都伝統野菜には、一般の野菜にはない色・香り・形があります。今回は京野菜のひとつ金時ニンジンを使用します。「西京焼き」は、魚を味噌漬けにすることにより、保存性を高めることができ、海から遠い京都の街ならではの知恵から生まれた料理です。



ふるさと食材の日

全部で10品目の岐阜県産食材を使った献立です。

岐阜県産ポークを使った人気メニュー「県産豚肉のあんからめ」。市内で栽培が盛んな大根や小松菜を使った「ごまあえ」。汁ものには県産ハツシモを使って作った米粉麺を使用しました。

姉妹都市

「オーストリア ウィーン」

長良川とドナウ川。金華山とウィーンの森といった自然の財産を持っているという共通点から平成6年に姉妹都市提携をしたウィーンの料理です。



岐阜市の人気メニュー

学校給食の人気メニュー「揚げパン」は給食室で油で揚げたパンにシナモンシュガーをまぶして作ります。おいしく安全に作るために、油の温度や衛生管理を徹底しています。

ふるさと食材 大根・小松菜 を使った料理「大根と豚肉の煮物」

(材料 5人分)

(作り方)

豚肉	100g
大根	350g
砂糖	10g
しょうゆ	20g
みりん	5g
塩	0.25g
小松菜	75g

- ① 大根は、厚めのいちよう切りにし、下ゆでする。
- ② 小松菜は下ゆでし、2cm長さに切る。
- ③ 鍋に調味料を入れ、豚肉を加えひと煮立ちさせ豚肉に火が通ったら、大根を入れ煮る。
- ④ 仕上げに小松菜を加え、ひと煮立ちさせる。

