



がっこうきゅうしょくしゅうかん
～学校給食週間のメニュー～



ぎふし にんき
岐阜市の人気メニュー 25日(月)

がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食の人気メニュー「揚げパン」
は給食室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。



しまいとし
姉妹都市

「オーストリア ウィーン」 26日(火)

ながらがわ がわ きんかざん もり
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。



ちゅうがくせい がっこうきゅうしょくせんしゅけん おいしい
中学生学校給食選手権「OEC・スクールランチ in Gifu」 27日(水)

さくねんと さかいがわちゅうがっこう せいと こうあん こんだて
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。
かていか まなん ことをい ちいき とくさんぶつ しやう しょうどあい
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
あらわ
を表しています。



こんだてめい しゅさい かしらもち
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、クラスの仲間といっしょに給食時間を楽しくすごしたいという願いが込められています。

しょくざい ひ
ふるさと食材の日 28日(木)

ぜんぶ ひんもく きふけんさんしょくざい つか
全部で10品目の岐阜県産食材を使った
こんだて きふけんさん つか にんき
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
さいばい さかん だいこん こまつな つか
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。

なんのう
南濃みかん



あじ たび きょうとふ
味の旅「京都府」 29日(金)

きょうと みる にほん せいじ ぶんか ちゅうしん
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である金時にんじんを使用します。「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

だいこん こまつな
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
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。
- ② 小松菜は下ゆでし、2cm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。

