



# 「ふるさと食材の日」の献立

「金魚めし」は、岐阜県各務原市の鵜沼地区に伝わる郷土料理です。炊き込みごはんの中に入っているにんじんが金魚のような色をしていることから、「金魚めし」と呼ばれています。「円空さといも」は、関市や美濃市を中心に栽培されている里芋です。郡上みそと岐福味噌を使った味噌汁で味わいます。デザートは、岐阜市産のいちごを使った「いちごゼリー」です。ふるさとのおいしさを味わってください。華陽小学校は25日に登場します。

べいはん ぎゅうにゅう  
米飯 牛乳

きんぎょ  
金魚めし

とりにく だいず にもの  
鶏肉と大豆の煮物

えんくう みそじる  
円空さといもの味噌汁

ぎふしさん  
岐阜市産いちごゼリー

## かかみがはら 各務原にんじん



←岐阜県公式 HP より



各務原農業協同組合 HP より→

## ぜんこく にきさく さんち 全国でもめずらしい二期作の産地です

岐阜市の隣にある各務原市では、にんじんの栽培が盛んです。5月から6月には「春夏にんじん」、11月から12月には「冬にんじん」が収穫され、1年に2回収穫をしている全国でも珍しい産地です。

春夏にんじんの栽培は、1月の寒い時期に始まります。この時期は、寒さを防ぐためにトンネル栽培が行われているので各務原台地一面、白いトンネルでいっぱいになります。遠くから見ると、白いじゅうたんが敷き詰められたようです。

## えんくう 円空さといも



## まる かたち ねばり とくちょう さといも 丸い形ともっちりとした粘りが特徴の里芋です

昭和58年頃に栽培していた里芋の中から、丸い芋を多くつける株を発見し、系統選抜を繰り返して、丸く大きな粒ぞろいのよい里芋が誕生しました。関市は円空という偉いお坊さんと縁のある場所で、丸い形が円空の作った仏像によく似ていることから、『円空さといも』と命名しました。選ばれた種芋を使い、JAめぐみの出荷し検査を通じたものだけが、『円空さといも』として流通しています。JAめぐみ HP より

## いちご



↑岐阜県公式 HP より

## ぎふしさん つか 岐阜市産のいちごを使ったいちごゼリーです

いちごは、戦前から岐阜市の南部の一部農家が栽培していましたが、昭和30年代に岐阜市内のいろいろな場所で栽培されるようになりました。品種は『濃姫』『美濃娘』を中心に作られています。平成18年に、岐阜市と柳津町が合併したことにより、『とちおとめ』の昔からの産地である佐波地区の『佐波いちご』もブランドとして市場で高く評価されています。岐阜市公式 HP より



「ふるさと食材の日」には、もりつけ表に「ぎふけん」マークがつけます。これは岐阜県の形から考えた岐阜市学校給食のオリジナルマークです。