



令和2年11月  
臨時 和食給食  
岐阜市立三輪中学校

## 和食給食推進事業

# 11月27日の給食は、 うを松の料理人さんが作成した献立です！！

11月27日（金）は、岐阜市教育委員会による「和食推進事業」があり、和食料理人さんに作成していただいた献立を給食で提供します。三輪中は、「うを松」の浅野さんと大澤さんが献立を作成し、当日の調理指導もしていただきます。この「和食推進事業」は、各中学校3年間で1回開催され、岐阜市に住んでいる中学生のみなさんが、中学校在学中に1回ずつ食べることができることになっています。ぜひ、和食料理人さんと作った給食を味わって食べてください。

献立 米飯 アユのきのこあん 里芋のえごまあえ  
たっぷりキャベツの豚汁 みかん 牛乳

今が旬の里芋です。岐阜では、「円空さといも」が有名ですね。里芋を薄味で煮て、飛騨地方の特産の「えごま」で和えました。今年度、飛騨で収穫されたえごまを使用します。

小椀 里芋のえごまあえ



この写真は、  
試作時のもの  
です。

皿 アユのきのこあん

長良川でも獲れる「アユ」の開きにでんぷんをつけて、油で揚げました。

今が旬の「きのこ」がたくさんはいつた「きのこあん」をかけます。岐阜市のお麩屋さんのお麩も入っています。

汁椀 たっぷりキャベツの豚汁

キャベツがたくさん入った「豚汁」です。これからの時期、三輪地区でもキャベツがたくさん収穫されます。

隠し味で、しょうがとごま油を入れました。味噌は、普段の給食で使ってるもので、岐阜市内のお味噌屋さんで作ってもらっている特注の味噌です。