

# 食育だより

令和2年 11月 臨時号  
岐阜市立長森南中学校

## 11月19日、長森南中学校に和食料理人さんが来校します！

岐阜市では、学校給食を通して子どもたちに「和食」の伝統・文化を継承するため、市内で活躍されている和食料理人と連携して給食を提供する「和食給食推進事業」を行っています。

19日(木)の給食は、現3年生の生徒が昨年「2年生家庭科 和食の献立作成」において、旬の食材と地産地消を取り入れた生徒原案の献立を和食料理人さんがアレンジしてくださった「4凛定食」です。

当日は、料理人のご指導のもと給食を作ります。お昼の放送では、料理人になられたきっかけ・大切にされていることなどをお話していただけます。

この機会に和食や日本の食文化について考えてみましょう。

### 和食料理人さんの紹介

ホテルパーク 料理長 大野 義信 様  
岐阜市出身  
ホテルパークに勤務され36年  
調理部 総勢15名（うち女性1名）の料理長



## 4 凛 定 食

米飯 牛乳  
揚げサンマの枝豆入り大根おろしかけ  
（枝豆は岐阜市の特産物です）  
ほうれん草と干し柿のお浸し  
（ほうれん草は飛騨市、柿は本巣市の特産物です）  
岐阜の豚汁  
（県産の豚肉、飛騨地域のうるち米のお餅「美女餅」入りです）



～献立作成生徒からのおすすめポイント～

南中の伝統文化である  
「挨拶・掃除・合唱・ボランティア（4凛）」のように素晴らしい定食です。  
全校生徒が同じ給食を食べられるように考えました。

