

食育だより

令和4年10月

岐阜市立青山中学校

OCのさつまいも収穫を全校でお祝いしよう！

OCでは、青山中学校内の畑で、さつまいもを栽培していました。5月に苗植えをして、水やり・草とりと手間をかけて大切に育て、9月29日には、たくさん収穫することができました。

OCが行っている学習活動を知ってもらおうと、10月3日(月)の「豆のスープ」に収穫したさつまいもを10キロ使います。さつまいもを給食に入れることにより、全校で収穫の喜びを分かち合いましょう。当日は、OCの生徒からの全校放送もあります。育ててきた苦労も知って、全校で感謝していただきます。



給食室からの報告



夏休みに給食室では、清掃はもちろんのこと修繕をたくさんしていただきました。専門の業者さんに依頼して、暑い中何日もかけてより衛生的で使いやすい給食室になるように作業をしていただきました。今年は、ボイラー入れ替え工事がとても大きな修繕で、安全に給食が提供できるように新調しました。環境の整った給食室で、皆さんに美味しく安全な給食づくりができるように日々がんばります。

10月の献立紹介

10月14日(金) 鵜飼い仕舞い

ご飯 牛乳 アユのごま味噌だれ 鶏肉と角麩のうま煮 こぶ汁

10月26日(水) ふるさと食材の日(米 牛乳 米粉 生しいたけ 赤ピーマン 太もやし 小松菜 岐福味噌 油揚げ 小ねぎ)

ご飯 牛乳 タラのから揚げきのこあんかけ 小松菜のごま味噌あえ 岐阜根菜汁

10月28日(金) ふるさと食材の日(米 牛乳 岐福味噌 郡上味噌 太もやし 大豆 ほうれん草 豆腐 県産ゼリー)

ご飯 牛乳 郡上味噌けいちゃん 磯錦 すまし汁 県産りんごゼリー

10月31日(月) 味の旅 ～栃木県～

ご飯 牛乳 豚二郎炒め 小松菜とゆばの煮びたし かんぴょうの卵とじ

(献立について)

◇米は、岐阜県産を100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。

牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。

◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。

◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。

◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。

◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。

◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。

◇毎月19日は、「食育の日」です。

