

# 食育だより

中学生学校給食選手権応募作品 学校給食独自献立

令和4年12月  
岐阜市立青山中学校

## 青山SDGsでキーマカレー

SDGs（持続可能な開発目標）とは、2030年までに、「誰一人取り残さない」持続可能でよりよい世界をめざす国際目標で、2015年に国連サミットで採択されました。青山中の2年生では、夏休みに家庭科でこのSDGsを題とし、さらに免疫力を高める献立を考える課題が出されました。2年生159名が考えてくれた献立は、とても素晴らしい作品ばかりでした。その中でも給食にできそうな料理を組み合わせ、「中学生学校給食選手権」に応募しました。12月2日(金)には、この作品を実際に青山中の調理員さんに調理していただき、全校の皆さんでお祝いする予定です。当日は、生徒の皆さんの素敵なランチョンマットも配布されますので、楽しみにしてください。



### 12月の献立紹介

- 12月 2日(金) 学校給食独自献立 青山SDGsでキーマカレー  
ご飯 牛乳 キーマカレー 野菜スープ みかんゼリーヨーグルト
- 12月 9日(金) 味のたび ~愛媛県~  
ご飯 牛乳 せんざんき じゃこ天と青菜の煮びたし いもだき みかん
- 12月14日(水) ふるさと食材の日 (米 牛乳 大豆 にんじん 豚肉 大根 豆腐 赤味噌 ねぎ)  
ご飯 牛乳 大豆入りツナごはん 肉じゃが 岐福味噌汁
- 12月20日(火) ふるさと食材の日 (米 牛乳 牛肉 にんじん 白菜 ねぎ 角麩 大豆 ほうれん草 もやし 油揚げ)  
ご飯 牛乳 すき焼き 揚げ大豆 ほうれん草煮びたし
- 12月21日(水) 冬至の献立  
ご飯 牛乳 かぼちゃコロッケ ゆずの香り和え 打ち込み汁
- 12月22日(木) お楽しみ献立  
コッペパン 牛乳 手羽元の照り煮 コーンキャベツ ほうれん草のクリーム煮 デザート

### (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。

