

# 食育だより

令和5年2月  
岐阜市立青山中学校

## 今月の献立テーマ:冬から春へ

2月は、立春を迎え暦の上では春とはいえ、まだまだ寒さが厳しい時期です。温かい汁物や煮込み料理を組み合わせ、体を温めるとともに冬から春へと季節の移り変わりを感じられる献立になっています。また、3月に卒業を迎える中学3年生のために学校給食の人気メニューや定番料理を多く取り入れています。9年間の学校給食の思い出と今後の食事のお手本となるよう、心を込めて調理した給食を提供したいと思います。

今月は、揚げパンが登場しますので紹介します。

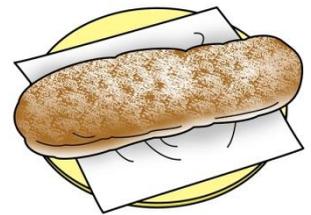
揚げパン

☆材料 (5人分) ☆

小型パン…10本 揚げ油…適量 砂糖…40g シナモン…4g

☆作り方☆

- ①砂糖をふるいにかけ、シナモンをまぶし混ぜておく。
  - ②たっぷりの油を170℃くらいの中温で温め、パンを転がすようにしてさっと揚げる。
  - ③揚げたてのパンに①をまぶし、まんべんなく①がついているようにする。
- ※揚げ油の温度に注意する。



## 2月の献立紹介

2月 1日(水) 味のたび ~鳥取県~

ご飯 牛乳 ハタハタの揚げ物 羅漢なます いもこん汁 しじみの佃煮

2月 3日(金) 節分の献立

ご飯 牛乳 イワシのかば焼き 白菜のごまあえ こぶ汁 いり豆

2月17日(金) ふるさと食材の日

(大豆 豚肉 小松菜 大根 油揚げ 赤味噌 県産みかんゼリー)

ご飯 牛乳 大豆入りツナごはん 小松菜のそぼろ炒め 味噌汁 県産みかんゼリー

2月24日(金) ふるさと食材の日

(米粉 大根 こねぎ 大豆 干しいたけ 豆腐 小松菜)

ご飯 牛乳 サケのおろしだれ 五目豆 かきたま汁

2月27日(月) 揚げパン献立

揚げパン 焼きビーフン 豆乳杏仁豆腐 小魚

(献立について)

- ◇米は、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。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。

