

# 食育だより

令和5年7月

岐阜市立青山中学校

## OC学級が栽培している青じそを給食で使いました！

OC学級は学校農園で4月に青じその苗を植え、育てています。6月30日（金）の岐阜市製の記念給食の「アユの葉味だれ」にOC学級が栽培している青じそを使いました。全校のみなさんに旬の美味しさとOC学級の活動が伝わる良い機会となりました。また、岐阜市が明治22年7月1日に施行されたことを給食で知る記念給食にOC学級の青じそが使える、全校でお祝いできたことがさらに良かったです。



## 7月の献立テーマ：香味野菜で食欲増

7月は、気温や湿度が高くなり、うだるような暑さが予想されます。各教室にエアコンが設置されているとはいえ、暑さのため食欲も減退するかもしれません。そこで、7月の献立は香味野菜や香辛料を使用し、食欲の増進を図りたいと思います。旬を迎える夏野菜もたくさん登場します。この時期にしか味わうことのできない旬の夏野菜の魅力を7月の給食で伝えていきたいです。



## 7月の献立

- 7月 7日（金）七夕献立  
ご飯 牛乳 セタちらし キビナゴのから揚げ 天の川そうめん汁 セタゼリー
- 7月 12日（水）ふるさと食材の日  
ご飯 牛乳 豚肉のスタミナ焼き 五目豆 なすの味噌汁 冷凍みかん
- 7月 14日（金）ふるさと食材の日  
ご飯 牛乳 なすと豚肉のみそ炒め 切り干し大根とツナの煮物 すまし汁
- 7月 19日（水）味のたび ～島根県～  
ご飯 牛乳 アジの香り揚げ キャベツの甘酢あえ のりふで しじみの佃煮



夏休み明けは、8月30日（水）から給食開始です。8月の献立です。

- 8月 30日（水）  
ご飯 牛乳 ドライカレー 枝豆の塩ゆで コンソメスープ
- 8月 31日（木）  
ご飯 牛乳 中華丼 ギョウザ わかめスープ 発酵乳

## （献立について）

- ◇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。
- ◇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。
- ◇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。

