

食育だより

令和5年10月

岐阜市立青山中学校

OC学級が栽培した「さつまいも」を給食で使います！



OC学級は、5月に学校農園でさつまいもの苗植えをして、さつまいも栽培をしました。今年の夏は猛暑が続き、さつまいもの成長を心配しましたが、立派なさつまいもが収穫できました。芋ほりは、OCの生徒の皆さんが参加して、9月25日（月）と27日（水）の2日間にわたり行いました。

収穫できたさつまいもは、10月4日（水）の「岐福味噌汁」の材料に使わせていただきます。当日は、OCの皆さんからの「さつまいもの栽培について」のテレビ放送があります。OCさんからの放送を聞きながら、心温まる「岐福味噌汁」を美味しくいただきます。



「中学生学校給食選手権」に応募しました！

2年生の皆さんの夏休みの家庭科課題より、主菜・副菜・汁物を選び「中学生学校給食選手権」に応募しました。一人ひとりの生徒の皆さんの作品は、どれもふるさと岐阜の食材を使い、工夫を凝らしよく考えられた作品ばかりでした。そのなかでも、大量調理の給食に向きそうな作品を選出しました。

作品を紹介します。

ご飯・牛乳・豚肉のみそ炒め・ごぼうつくね・けんちん汁 です。

実際に12月になりますが、青山中学校の給食調理員さんに調理していただき、全校の皆さんへ紹介したいと思います。楽しみにしてください。



10月の献立について

10月は、一年のなかで最も過ごしやすい季節となり、本格的な秋が到来します。「実りの秋」と言われるように、多くの食材が旬を迎えますので、いも類、きのこ類、根菜類を使用した季節の訪れを感じられる料理を多く取り入れてあります。

鵜飼い仕舞いの献立・ふるさと食材の献立 10月13日（金）

ご飯 牛乳 アユのごま味噌だれ じゃがいもの煮つけ ハツシモ米麺汁

（県産品：米 牛乳 アユ 米粉 味噌 豚肉 米粉麺 生しいたけ こねぎ）

ふるさと食材の日 10月18日（水）

ご飯 牛乳 きのこカレー 豆のマリネ コーンもやし

（県産品：米 牛乳 豚肉 生しいたけ 大豆 パプリカ（赤） もやし）

味のたび ～鹿児島県～ 10月31日（火）

ご飯 牛乳 キビナゴの南蛮漬け しらたきの油そうめん風 さつま汁 ゼリー



（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。

