

# 食育だより

令和5年12月

岐阜市立青山中学校

## 生徒さん考案の作品が給食になります！

2年生の生徒の皆さんが夏休みに提出された家庭科課題から作品を選び、中学生学校給食選手権(ふるさと岐阜の学校給食)に応募しました。その応募を記念して、12月7日(木)の青山中学校の給食で披露したいと思います。献立は、

ご飯・牛乳・豚肉のしょうがみそ炒め・ごぼうつくね・けんちん汁・

ずんだもち です。

課題のテーマは、「ふるさと岐阜のおいしさがつまった岐阜ごはん」です。私たちが暮らす岐阜の特産となる食材を取り入れ、栄養面も考えてあります。作品を考えてくれた生徒さんの発案の良さに感動します。

また、仕上がりの彩りも映えるよう、美味しく青山中学校の調理員さんが調理して下さいます。ちなみに、当日使用する岐阜県産食材は、下記のとおりです。



米 牛乳 豚肉 小松菜 枝豆 大根 人参 里芋 ねぎ

当日は、美術部の生徒の皆さんにランチョンマット作成をお願いしてあります。どうぞ、12月7日の給食を楽しみにしててください。

## 12月の献立について

師走になり、本格的な冬が到来します。給食では、寒さにも負けず元気に過ごすことができるように、冬野菜や根菜を多く使用した具たくさん汁物や煮込み料理など、身体の温まる料理を多く取り入れました。行事食では、冬至に合わせた献立や、お楽しみ献立もありますのでご期待ください。

12月1日(金) 味のたび ～秋田県～

ご飯 牛乳 ワカサギのから揚げ おかかあえ きりたんぼ鍋 ゼリー

12月6日(水) ふるさと食材の日

ご飯 牛乳 大豆入りツナごはん ジャがいものそぼろ煮 岐福味噌汁  
(米 牛乳 大豆 にんじん 豚肉 大根 豆腐 赤味噌 ねぎ)

12月15日(金) ふるさと食材の日

ご飯 牛乳 大根と豚肉の煮物 白菜のおひたし 岐福味噌汁 納豆  
(米 牛乳 豚肉 小松菜 白菜 油揚げ 赤味噌 ねぎ 納豆)

12月20日(水) 冬至の献立

ご飯 牛乳 かぼちゃコロッケ 小松菜とゆずの煮びたし 打ち込み汁

12月21日(木) お楽しみ献立

コッパン 牛乳 フライドチキン コーンキャベツ ほうれん草のクリームスープ  
デザート



(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。

