



令和6年1月
岐阜市立青山中学校

学校給食週間について知ろう

学校給食は、明治22年に、貧しい家庭の子どもたちのために始まりました。その後、第二次世界大戦で中断してしまいましたが、終戦後、外国からの援助物資を受けて再開されました。これを記念して、1月24日からの一週間が「全国学校給食週間」と定められ、給食の意義や役割について理解を深めるための取組が全国で行われています。

岐阜市では、1月22日から26日までを今年度の「岐阜市学校給食週間」とし、次のような献立を実施します。（実施日は学校によって違います。）

中学生学校給食選手権入賞献立 「#岐阜しか勝たん給食」

令和4年度中学生学校給食選手権の入賞献立（藍川北中学校の生徒考案）。骨まで食べられるようにアユを油で揚げる、食物アレルギーの原因食材の使用を減らすなどの工夫がされています。味噌汁は、県内産の食材にこだわった「とこ豚（とん）岐福味噌汁」です。環境や一緒に食べる仲間のことを考えて岐阜県の食の恵みを堪能することができる一食であることから、「〇〇が最高」「〇〇に勝るものはない」という意味の『#岐阜しか勝たん給食』となりました。



明治22年給食開始当時の給食

山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない貧しい子どもたちのために始まった学校給食。当時は、「おにぎり、サケの塩焼き、漬物」というシンプルな献立だったそうです。

昭和42年頃の給食

日本の学校給食は、昭和42年以降から小学校、中学校の順で給食に牛乳が出されるようになりました。同じ時期にソフトスパゲティ式麺が、昭和51年には米飯給食が導入されました。

味の旅 「岐阜県 飛騨」

飛騨地方は、標高200m～1,000mに及ぶ高低差と涼しい気候を生かした農畜産物が生産されています。飛騨牛は全国でも有数のブランド牛で、発祥は飛騨地方です。

「アメリカ シンシナティ」

岐阜市と友好姉妹都市のアメリカ・シンシナティ市。シンシナティチリは、伝統的なアメリカ料理の「チリ」にシンシナティ独特の味付けでアレンジした料理です。



岐阜市の学校給食レシピ

右のQRコードから給食の人気レシピがご覧いただけます。



今月の人気給食メニュー

ふるさと食材 大根・小松菜を使った「大根と豚肉の煮物」

〈材料〉		4人分
豚肉（スライス）	100g	
大根	350g	
砂糖	10g	
しょうゆ	20g	
みりん	5g	
塩	0.25g	
小松菜	75g	

〈作り方〉

- ①大根を厚めのいちょう切りにし、下ゆでする。
- ②小松菜を下ゆでし、2cmの長さに切る。
- ③鍋に調味料を入れ、豚肉を加えてひと煮立ちさせる。
- ④豚肉に火が通ったら、大根を加えて煮る。
- ⑤仕上げに小松菜を加え、ひと煮立ちさせる。