

食育だより

令和6年3月
岐阜市立青山中学校



3月は寒さもゆるみはじめ、日ごとに暖かさが増す季節です。旬の食材を使った料理や行事食を取り入れ、給食から春を感じられるようになっております。また、3年生のみなさんは4日間の給食日になります。その4日間は、人気メニューになっております。どうぞ楽しみにしててください。



「食の体験教室」2年生 野外学習～ながら川ふれあいの森で火おこし カレーうどん作り



2月22日に、2年生が岐阜市のながら川ふれあいの森にて、野外学習を行いました。これは、ぎふMirai'sという岐阜市の事業の一環として、岐阜の魅力を感じ、私たちが暮らす岐阜の素晴らしさ、岐阜の良さを感じとる活動でもあります。仲間と協力して、薪や炭で火をおこし、カレーうどんを作ったことは、生涯忘れることのない良い体験になったことと思います。連日の雨天で天気心配もしましたが、雨があがり無事に安全に野外学習ができたことに感謝するばかりです。



3月の献立について

- 3月 1日(金) 【桃の節句献立】ご飯 牛乳 サケの塩焼き ちらしごはん すまし汁 ゼリー
3月 5日(火) 【ふるさと食材の日】ご飯 牛乳 シシャモのお茶揚げ じゃがいものそぼろ煮 岐阜味噌汁
(米 牛乳 お茶 米粉 豚肉 大根 赤味噌 小松菜)
3月 7日(木) 【お祝い献立】ご飯 牛乳 トンカツのおろしかけ 筑前煮 お祝い汁 お祝いデザート
3月21日(木) 【ふるさと食材の日】ソフト麺 牛乳 肉味噌 揚げ大豆 キャベツのごまあえ
(ソフト麺 牛乳 豚肉 赤みそ 大豆 切り干し大根 きゅうり)
3月25日(月) 【味の旅】千葉県
ご飯 牛乳 イワシのかば焼き 千葉のめぐみあえ アサリの味噌汁 ゼリー

※新年度は、4月9日(火)から給食が始まります。

(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。

