

# 食育だより

令和6年8月9日  
岐阜市立青山中学校

## 新しい食器に交換

夏休みがあげ、給食が始まりました。給食の食器は、5年間使うことになっており、今年度青山中学校の食器が更新時期となりました。

この夏休みに大食器・小食器・皿食器が入荷され、新調しました。

新しい食器で気持ちよく、給食をいただけることに感謝したいです。大切に使いましょう。



新しく入荷された食器



食器洗浄機での洗浄

## 給食室の工事

この夏休みに給食室の工事を行いました。場所は、窓の桟と電気配線カバーです。青山中学校は、今年度50周年を迎え、校舎にある給食室もその年数を刻んでいます。桟はステンレスカバーを覆い、電気配線カバーは新調していただきました。使いやすくなった給食室で、安全安心な給食が提供できるよう努めます。



改修前



改修後

## 9月の給食

残暑が厳しく、少しでも食が進むように、香辛料を使った料理や、さっぱりとした酸味をいかした料理を取り入れています。美味しくいただきます。

9月3日(火) 災害時の食事 アルファ化米 牛乳 魚肉ソーセージ 岐阜味噌汁 ゼリー

9月12日(木) 味の旅 埼玉県

ご飯 牛乳 かてめし 豚肉の長ねぎ炒め まゆたま汁

9月17日(火) お月見献立(中秋の名月 9月17日)

ご飯 牛乳 サンマのおろし煮 里芋の煮物 かぼちゃ入りうち豆汁 月見デザート

9月18日(水) ふるさと食材の日(米 牛乳 豚肉 もやし 豆腐 ヨーグルト)

ご飯 牛乳 豚肉キムチ ナムル アサリと豆腐のスープ ヨーグルト

9月20日(金) お彼岸献立(秋分の日 9月22日)

ご飯 牛乳 カツオの煮つけ 小松菜のごまあえ 五目きのこ汁 おはぎ

9月27日(金) ふるさと食材の日(米 牛乳 豚肉 切り干し大根 赤みそ 小松菜)

ご飯 牛乳 厚揚げのそぼろあんかけ 切り干し大根の梅和え さつまいも入り

(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。

