



食育だより

令和7年1月号
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、山形県鶴岡町（今の鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に食事を提供したことが始まりとされています。その後、第二次世界大戦での中断を経て終戦後、外国からの支援物資を受けて学校給食が再開されました。これを記念して、1月24日からの1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、20日（月）から24日（金）までを今年度の「岐阜市学校給食週間」とし、次のようなテーマで献立を実施します。

中学生学校給食選手権入賞献立 「ぎ・ほ・くメニュー」

令和5年度中学生学校給食選手権の入賞献立です。岐北中学校の生徒が考案しました。献立名のぎ・ほ・くには「岐北の食材たっぷり」「ほっとあったまる」「工夫いっぱい」の意味が込められています。豚汁のしょうがは2種類の切り方で、炒めるときと仕上げに2回使用しています。



味の旅「可茂地区」

美濃加茂市周辺の市町に昔から伝わる「友禅ごはん」は、食材の彩りが友禅染めのように色のきれいなそばろごはんです。

岐阜市の友好姉妹

都市の料理
姉妹都市であるオーストリア・ウィーン市マイドリング区の料理を味わいます。

昭和53年頃

米飯導入時の給食
岐阜市で週1回の米飯給食が始まり、給食メニューの幅がぐんと広がりました。

EXPO2025

大阪・関西万博
20年ぶりに日本で開催される国際博覧会の開催地、大阪府の料理です。



岐阜の味を紹介 だいこん、ねぎ

岐阜県の大根栽培は、夏はひるがの高原を中心とする高冷地、秋冬と春は岐阜市を中心とする平野部で盛んです。島・則武地区では、砂質の土壌を生かした農業が行われていて、みずみずしく甘い大根が収穫されています。

岐阜市や岐南町では「飛騨・美濃伝統野菜」にも認証されている徳田ねぎが11月から3月頃にかけて栽培されています。柔らかくてクセがなく、どの部分もおいしく食べられます。

作ってみませんか 岐阜市の学校給食メニュー

「カレーライス」



昭和53年から導入された米飯給食に合わせて、手作りルウのカレーライスが提供されるようになりました。

作り方は
こちらから



QRコードは株式会社デンソーウェブの登録商標です。

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakkou/1003862/1003875.html>

今月の献立テーマ：学校給食を振り返り、冬の献立を味わおう

学校給食週間の献立等を通して、岐阜市の学校給食を振り返ります。また、冬野菜をたっぷりと使用した体の温まる料理を味わい、冬が旬の野菜や季節の料理を学ぶことができる食育の機会へつなげます。