

# 食育だより

令和5年1月  
岐阜市立柳津小学校  
(長子配布)

## 1月の献立は・・・

新年、明けましておめでとうございます。

1月の給食は、10日(火)からスタートします。寒さが厳しいこの時期は、冬野菜をたっぷり使った、体が温まる料理を取り入れていますので、体の中から温まってくださいね。



### <1月のおすすめメニュー>

- 12日 プリの照り焼き・ぜんざい(正月料理を味わいます)
- 13日 ミルメーク(チューブに入った液を牛乳入れて、コーヒー牛乳にします)
- 23日 味の旅「長崎県」の献立(長崎天ぷらは、味のついた衣が特徴です)
- 31日 小松菜と干し柿のおひたし(干し柿の甘味と食感がおいしい和え物です)

## 柳津小学校の「給食人気メニュー」は・・・

PTA 成人教育委員会主催の「親子で作ってみよう 給食人気メニュー」という企画に向けて、給食委員会の児童が「大好きな給食メニュー調べ」を行いました。



	メニュー	票数		メニュー	票数
1位	揚げパン	141	6位	飛騨牛コロッケ	44
2位	アイスクリーム	122	7位	フルーツポンチ	42
3位	焼きそば	51	7位	れんこんチップス	42
4位	カレーライス	48	9位	岐福(ぎふ)味噌汁	36
5位	フライドポテト	47	10位	ハンバーグ	18

11位からは、「さつまいもチップス」「ハヤシライス」「フローズンヨーグルト」など、36のメニューがありました。

冬休みには、家族と一緒に、好きなメニューの話をしたり、レシピをみて料理をしたりして、楽しい時間をすごしてもらえるとよいと思います。また、PTA 保健体育委員会には、「給食ができるまで」をまとめた資料を作成していただきました。こちらもぜひ、ご覧いただきたいです。



# 1月23日～27日は学校給食週間です

毎年、1月24日を含む1週間は、「学校給食週間」です。戦後から70年以上続く、学校給食の意義や役割について、理解や関心を高めてほしいという目的があります。柳津小学校でも、23日から27日の1週間の給食は、下記のようなメニューを予定しています。



## 23日（月）味の旅「長崎県」

「長崎天ぷら」は長崎県の郷土料理、卓袱（しっぽく）料理のひとつです。衣に味がついているので、そのまま食べておいしい天ぷらです。「浦上そばろ」は、ポルトガル人宣教師によって伝えられてとされている料理です。具雑煮は島原地方の郷土料理で、正月や祭り食べるハレの日の食事です。



## 24日（火）中学生学校給食選手権より

令和3年度「岐阜県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。地域の食材をたくさん使って、地域の良さをアピールしました。「柚子バターソース」では、彩りや味つけ、「じゃこんぶあえ」では、栄養や料理名に工夫が表れています。



## 25日（水）

### 友好都市「中国杭州市」の料理

岐阜市の友好都市である中国の杭州市は、中国東南にある浙江省（せっこうしょう）の省都です。

杭州市は日本の大阪のように「食い倒れの街」としても有名です。献立は、東坡肉（トンポーロー）を主菜に、野菜の塩炒めと豆苗を使ったスープを組み合わせました。



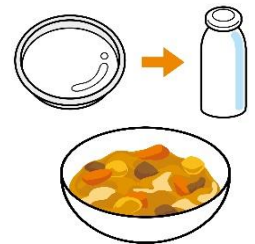
## 26日（木）ふるさと食材の日

「金魚めし」は、にんじんの産地である各務原市の鶉沼地区に伝わる郷土料理です。「円空さといも」は、関市を中心に栽培されている、丸い形と、もっちりとした粘りが特徴の里芋です。デザートには、岐阜市産のいちごを使ったゼリーを取り入れました。安全安心でおいしい県内の農畜産物について、食べて学ぶ機会にします。



## 27日（金）学校給食の歴史を振り返る献立

戦後、日本の学校給食は、昭和29年の「学校給食法」公布により第二のスタートを切り、「パン・ミルク（脱脂粉乳）・おかず」をそろえた給食になりました。そして、50年近く前の、昭和40年代には、脱脂粉乳が牛乳に変わり、材料や調味料が工夫されたおかずが提供されるようになりました。その時代の給食を味わう献立です。



## 1月24日は給食記念日です。



### なぜ1月24日なの？

昭和21年12月24日に、外国の支援により戦後の学校給食が再開されましたが、多くの学校が冬休みになるため1か月後になりました。