


学校給食では、『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。 ○物資の都合等により、献立を一部変更することがあります。		8日(水)いい歯の日 コーンもやし 抹茶ビーンズ ソフト麺 ミートソース	9日(木)正月料理の献立 鱈の照り焼き 煮生酢 麦ごはん 白玉雑煮	10日(金) 鶏ちゃん 白菜の塩昆布和え 麦ごはん かき玉汁
	13日(月) 成人の日 	14日(火) 和風ハンバーグ ひじきの炒め煮 麦ごはん 白菜の味噌汁	15日(水) 含め煮 ちくわの磯辺揚げ うどん麺 カレーうどんの汁	16日(木) きざみのり 友禅ご飯の具 高野豆腐の炒め煮 麦ごはん 麩のすまし汁
20日(月)学校給食週間 いちごジャム コロネーションサラダ フィッシュフライ 米粉入り食パン スコッチブロス	21日(火)学校給食週間 厚揚げのお好み焼き風 小松菜の炊いたん 麦ごはん 粕汁	22日(水)学校給食週間 チョコレープ フレンチサラダ 鯖のポワレ コッパン ジュリエンスープ	23日(木)学校給食週間 ヤンニョムチキン ナムル 麦ごはん トックスープ	24日(金)学校給食週間 みかん 豚肉の肉豆腐 御膳糰ごはん 岐阜根菜味噌汁
27日(月)食育マスターの献立 フライドポテト風ポテト 鶏肉のマーメレード焼き 黒パン コーンポタージュ	28日(火)食育マスターの献立 鯖の味噌煮 野菜炒め 麦ごはん 栄養たっぷり味噌汁	29日(水) フルーツ和え 厚焼き玉子 小型パン 焼きそば	30日(木) 小松菜のソテー 福神漬け 麦ごはん 奥美濃カレー	31日(金) りんご わかさぎのから揚げ 里芋ごはん けんちん汁

1月20日～24日は学校給食週間です。



伝えよう日本の味

学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための一週間です。今年の給食週間では、2025年の大阪・関西万博開催にちなんで、万博開催国の料理や、岐阜県産の食材を使った料理を取り入れています。

学校給食万国博覧会

★「万博」とは、地球規模の課題に取り組むため、世界各地から人やモノ、技術などが集まるイベント

1月20日(月) 第1回万博開催国「イギリス」の料理

・スコッチブロス…肉・野菜・麦・豆などを入れて煮込むスコットランドのスープ



1月21日(火) 2025年万博開催国「大阪」(関西地方の料理)

・粕汁…酒蔵が多く酒がすが手に入りやすい関西で親しまれている郷土料理



1月22日(水) 2025年万博参加国「フランス」の料理

・サワラのポワレ…ポワレとは油やバターで蒸し焼きにする調理法のこと



1月23日(木) 2025年万博参加国・各務原市の姉妹都市「韓国」の料理

・ヤンニョムチキン…韓国料理の合わせ調味料である「ヤンニョム」という甘辛いタレをフライドチキンに絡めた料理



1月24日(金) 徳川将軍も食した各務原のお米「^{こぜんもみ}御膳糰

ごはん…江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米で、各務原市の場所でも生産されていたものです。各務原市のJAの方や市内の農家の方々によって試行錯誤の末、復活したお米が給食に登場します！



おせち料理

おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。『めでたさを重ねる』という意味で、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、幸せに暮らすための願いが込められています。



雑煮

雑煮とは、年神様にお供えたその土地の産物と、もちを鍋で煮たものです。そのため、地域によって食材やもちの種類、味付けなどがさまざまです。

