



お正月料理			8日(木)いい歯の日	9日(金)
おせち料理 雑煮	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。		鯛のつけ焼き 煮生酢 麦ごはん	厚焼き卵 小松菜ともやしの煮浸し 麦ごはん
12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
成人の日	和風ハンバーグ 切干大根の煮物 麦ごはん 白菜の味噌汁	コーンもやし 大豆と小魚の揚げ煮 ソフト麺 ミートソース	焼壳 中華サラダ 麦ごはん マーボー豆腐	いちごヨーグルト 里芋のコロッケ 五目ごはん 白玉麩のすまし汁
19日(月)学校給食週間	20日(火)学校給食週間	21日(水)学校給食週間	22日(木)学校給食週間	23日(金)学校給食週間
ブロッコリーサラダ 鰯の香草焼き コッペパン ミネストローネ	ザンギ 塩昆布和え 麦ごはん どさんこ汁	れんこんの炒め煮 エビフリッター うどん麺 味噌うどんの汁	福神漬け 糸寒天のサラダ 麦ごはん 奥美濃カレー	みかん 鮭のもみじ焼き 高野豆腐の炒め煮 御膳もみごはん まごわやさしい汁
26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
ごぼうサラダ 鶏肉のマーマレード焼き 黒コッペパン ポトフ	厚揚げの肉味噌かけ じゃがいもの金平 麦ごはん きのこ汁	大根と豚肉の中華煮 春巻き ラーメン	三色鮭そぼろ 白菜の煮浸し 麦ごはん なめこの味噌汁	りんごゼリー わかさぎの天ぷら 里芋ごはん 根菜汁

1月は学校給食週間があります



伝えよう日本の味

『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」という意味で縁起をかつぎ、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、そして幸せに暮らすための願いが込められています。



『雑煮(ぞうに)』

雑煮は前の年の収穫や家族の無事に感謝し、新しい年も無事に過ごすことができるようという願いを込めて一年の始まりに食べます。地域によって材料や味付け、餅の形が違います。一般的に東日本では四角い切り餅を、西日本では丸餅を使い、汁の味は関東はすまし汁、関西は白みそ仕立てが多いと言われます。



今年のテーマ スポーツの祭典



1月19日(月)イタリアの料理
(2026年冬季オリンピック開催国)



トマトやチーズ、オリーブオイルを使った料理が特徴です。サワラの香草焼きは、いろいろなハーブを使って、こんがり焼きます。イタリアは、ブロッコリーの原産地です。

1月20日(火)愛知県の料理
(2026年アジア競技大会開催地)



愛知県を代表する調味料「八丁味噌」を使ったみそ煮込みうどんが有名です。愛西市はれんこんの生産地です。

1月20日(火)北海道の料理
(1972年冬季オリンピック開催地)



広大な大地がひろがる北海道は、その環境を生かした漁業や農業がさかんです。「どさんこ」とは漢字で「道産子」と書き、北海道で生まれたものという意味があります。じゃがいも・トウモロコシなど、北海道の特産物がたくさん入った汁物です。北海道では、鶏肉のから揚げのことを「ザンギ」といいます。



1月22日(木)岐阜県の料理

奥美濃カレーとは、隠し味に郡上みそを使ったカレーです。寒天は、恵那市山岡町が生産量日本一です。

1月23日(金)特別栽培米である各務原のお米「御膳粉」献立



御膳粉とは、江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米で、市内で生産されていた米です。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。そんな御膳粉ご飯に合う、岐阜県産の食材を使った献立です。