

	<p>8日 くろまめ いためなます</p> <p>ぶりのてりやき</p> <p>むぎごはん しらたまそうじ</p>	<p>9日 ほうれんそうソテー</p> <p>まっちゃきなこまめ</p> <p>ソフトめん ミートソース</p> <p>むぎごはん ぶたじる</p>	<p>10日 はくさいと みずなのしおこんぶあえ</p> <p>わふうおろしハンバーグ</p> <p>むぎごはん ぶたじる</p>	<p>11日 チンゲンツァイの ちゅうかいため</p> <p>えびのチリソースいため</p> <p>むぎごはん ワンタンスープ</p>
<p>14日 せいじん ひ 成人の日</p>	<p>15日 こまつなのびたし</p> <p>ホッケのしおやき</p> <p>むぎごはん かんとうに</p>	<p>16日 ヨーグルト あつあげとだいこんの にも</p> <p>さといもコロッケ</p> <p>こがたパン カレーうどん</p> <p>むぎごはん とうふのチゲ</p>	<p>17日 こまつなと もやしのナムル</p> <p>ぶたシュウマイ</p> <p>むぎごはん とうふのチゲ</p>	<p>18日 みかん</p> <p>ぶたにくのごまあげ</p> <p>きんぎょめし ゆばのすましじる</p>
<p>21日 みかんジャム ほうれんそうのサラダ</p> <p>ニジマスの レモンに</p> <p>こめこいり ふゆやさい しょくパン シチュー</p>	<p>22日 れんこんのきんぴら</p> <p>あつやきたまご</p> <p>こもどうふいり</p> <p>むぎごはん すきやき</p>	<p>23日 かがみはらにんじんゼリー</p> <p>きりぼしだいこんにつけ</p> <p>ごへいもち きつねうどん</p> <p>30日 りんご こまつなのいためもの</p> <p>はるまき</p> <p>こがたパン とんこつラーメン</p> <p>むぎごはん</p>	<p>24日 さといものにも</p> <p>とりにくのねぎソースかけ</p> <p>むぎごはん こまつなの すましじる</p>	<p>25日 ほろどキウィ ふくじんづけ</p> <p>ピーズサラダ</p> <p>むぎごはん おくみのカレー</p>
<p>28日 スライスチーズ キャベツのソテー</p> <p>マーマレードチキン</p> <p>しょくパン かぶのスープ</p>	<p>29日 ひじきとれんこんの みそいため</p> <p>ワカサギのからあげ</p> <p>むぎごはん いものこじる</p>	<p>30日 りんご こまつなのいためもの</p> <p>はるまき</p> <p>こがたパン とんこつラーメン</p> <p>むぎごはん</p>	<p>31日 のりのつくだに じゃがいものうまに</p> <p>サバのしおやき</p> <p>だいこんの みそじる</p> <p>むぎごはん</p>	<p>都合により献立が変わることがあります。学校給食は「健康で豊かな学校給食支援事業」により県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。</p>

1月21日～25日は「学校給食週間」です。

岐阜県各地の食材を使った献立が、給食で出ます。その食材や調理の特徴を紹介します。

**こまつな**  
産地は、神戸町で、1年中ハウスによる栽培が行われている。

**秋冬だいこん**  
岐阜市を中心に生産されています。煮物に最適。

**大豆**  
西濃地区が産地。品種は、「フクユタカ」

**れんこん**  
ミネラル、繊維質豊富で羽島市で生産される。

**ハツシモ** (岐阜を代表する米)  
初霜の降りる頃に収穫される米。

**キウイ**  
関市 洞戸地区が産地。

**徳田ねぎ**  
岐南町が産地。飛騨美濃伝統野菜の一つ。

**冬にんじん**  
各務原台地の黒ボク土がそだてた、くせない味。

**こも豆腐**  
飛騨地方の保存食。

**五平餅**  
飛騨・東濃地方の有名な郷土料理。

**郡上味噌**  
こうじを使った郡上独特のみそ。

**紫鱒茶**  
温度差を生かしたヤマボウシやトクサン草つ山岡町の特産物。

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の料理です。“めでたさを重ねる”という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出されます。それぞれの料理には、1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。

《お雑煮》  
雑煮は、地域によっていろいろな特徴があります。私たちが住む東海地方では、四角いおもちともち菜の入ったしょうゆ味のお雑煮が多いですが、関西地方から西日本にかけては、丸いおもちでみそ味の地域もあります。