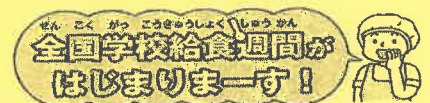




月	火	水	木	金
	11 ちくわのいそべあげ (小2こ・中特3こ) だいこんとあつあげのもの うどん カレーうどんのつゆ	12 お正月料理 くろまめ プリのてりやき こうはくなます むぎごはん そうに	13 フランクフルト やさいのケチャップいため こめこいりコッペパン コーンクリームスープ	14 サワラのしょうゆマヨネーズかけ こまつなのごまあえ むぎごはん ふりかけ とんじる
17 いよかん にくどうふ たくあんあえ むぎごはん きのこじる	18 いい歯の日 あじつけごさかな きんぴらオムレツ (卵・麦・大豆・こ) ひじきポテト ソフトめん ミートソース	19 食育の日 ほうれんそうのソテー ふくしんづけ おくみのカレー むぎごはん	20 ササミのレモンソースかけ れんこんサラダ ツイストパン はくさいスープ	21 ヨーグルト こまつなのおかかあえ とりごぼうごはん キナゴのからあげ
24 学校給食週間～28日 ホテトカップグラタン (トマトあじ) (大豆・り) グリーンサラダ ジャム レヴィスア (ひよこまめのスープ)	25 りんご こはいもち あつあげのそぼろに うどん きつねうどんのつゆ	26 サケのやきづけ だいすのいそに むぎごはん どさんこじる	27 オレンジ スロッピージョー (ひきにくいため) フライドポテト (麦) コッペパン やさいスープ	28 あんにとらふ ベキングダックふう ラーパーツァイ (あますづけ) むぎごはん にらたまスープ
31 さといもコロッケ けいちゃん なめし つめじり	今月の岐阜県産食材 おくみのこじどり だいこん おこめ ほうれんそう			* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * 海(川)でとれる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。 * 揚げ物に使用する油(キャノーラ油)は、一回限りの使いきりではありません。 * シシャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていることがあります。

1月24日～28日は、全国学校給食週間です

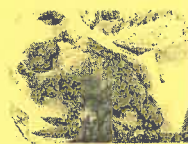


学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための1週間です。今年(2022年)の学校給食週間では、冬季オリンピック・パラリンピック開催にちなんで、過去にオリンピックが開催された国の料理が登場します。



1月27日 カナダ
【スロッピージョー】

ひき肉、豆、玉ねぎなどを炒めて、トマトソースと香辛料で味付けしたミートソースを、パンにはさんで食べます。



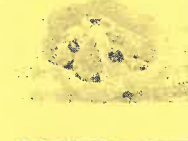
1月28日 中国
【北京ダック風】

アヒルをまるごとこんがり焼く、北京の代表的な料理です。給食では、鶏肉を焼いて甘いタレをかけ、北京ダック風に作ります。



1月26日 北海道
【どさんこ汁】

「どさんこ」とは、北海道で産まれたものという意味があり、北海道の食べ物がたくさん入ったみそ汁です。



【ラーパーツァイ】

少し辛くて甘酸っぱい漬物です。白菜を甘酢につけた後、ごま油や唐辛子を入れて作ります。



【サケの焼き漬け】

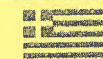
焼き漬けとは、焼いたサケをタレに漬け込んだ料理です。



1月24日 ギリシャ

【レヴィスア】

ひよこ豆が入ったスープです。



1月25日 長野
【五平もち】

岐阜県の飛騨地方や東濃地方にも伝わる郷土料理です。炊いたうるち米をつぶして棒につけ、みそダレや甘いタレをつけて焼いて食べます。



【ムサカ】

ホワイトソースやミートソース、ナスやじゃがいもを重ねるようにして焼きあげた、グラタンのような料理です。給食では、トマト味のグラタンを焼きます。