

令和6年度 1月 給食献立表

各務原市立荻原中学校



★衛生面や安全性、物資の都合などにより、献立や食材を変更することがあります。
★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中央会から一部助成を受けています。
★参照：少年写真新聞社

		8日(水)いい歯の日 抹茶ビーンズ ミルメーク もやしのソテー ソフト麺 ミートソース	9日(木)正月料理 炒めなます ハマチの照り焼き 麦ごはん 白玉雑煮	10日(金) 塩昆布あえ さつまいもチップス 麦ごはん 卵なしみそおでん
13日(月) 成人の日 	14日(火) マスカットゼリー 鶏ちゃん 麦ごはん いものこ汁	15日(水) 含め煮 竹輪の磯部揚げ うどん カレーうどんの具	16日(木) 友禅ごはんの具 高野豆腐の炒め煮 きざみのり 麦ごはん 麩のすまし汁	17日(金) 飛騨牛コロッケ ヨーグルト 金魚飯 豚汁
20日(月)学校給食週間 フィッシュ コロネーションサラダ フライ 米粉食パン スコッチブロス チョコクリーム	21日(火)学校給食週間 小松菜の厚揚げのお好み焼きの炊 麦ごはん かす汁	22日(水)学校給食週間 クレープ フレンチサラダ サワラのポワレ コッペパン ジュリエンスープ	23日(木)学校給食週間 炒めナムル ヤンニョムチキン 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 御膳もみごはん 岐阜根菜みそ汁
27日(月) れんこんサラダ 焼きオムレツ 黒パン クリームシチュー	28日(火) ひじきの炒め煮 サバのみそ煮 麦ごはん けんちん汁	29日(水) 切干大根のサラダ 焼きフランクフルト 小型パン 焼きそば	30日(金) りんご 小松菜のソテー 福神漬け 麦ごはん 奥美濃カレー	31日(金) 野菜ゼリー ワカサギの唐揚げ 里芋ごはん 白菜鍋

1月20日～24日は学校給食週間です。

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

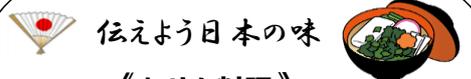
1月20日(月)第1回万博開催国「イギリス」の料理
・スコッチブロス…肉・野菜・麦・豆などを入れて煮込むスコットランドのスープ

1月21日(火)2025年万博開催国「大阪」(関西地方の料理)
・粕汁…酒蔵が多く酒か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・各務原市と姉妹都市がある「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「御膳(ごぜん)粳(もみ)」と岐阜県産の食材を使った料理
・御膳もみご飯…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、当時と同じように肥料に「魚かす」を使うなど試行錯誤の末、このお米を復活させました。そして、このお米をこの日限り、各務原市内の小中学校で給食に出されることになりました。楽しみです！



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、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、年神様にお供えし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、味付けなどさまざまです。

