

月	火	水	木	金
	8 	9 	10 	11
14 	15 	16 	17 	18 食育・いい歯の日
21 振替休業日 	22 	23 	24 	25 洞戸キウイ
28 	29 	30 	31 	

学校給食は「健康で豊かな学校給食支援事業」により、県・市・JAグループの一部助成金を受けています。

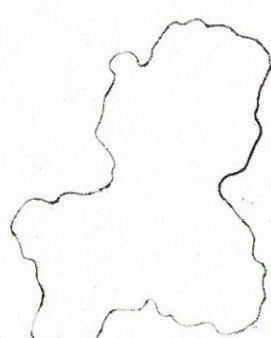
1月21日～25日は学校給食週間です 岐阜県の郷土料理・特産物を味わおう

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのが始まりです。戦後給食が再開されたことを記念して1月24日を含む週が学校給食週間になりました。学校給食の歴史をふりかえり、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めましょう。学校給食週間は、岐阜県の郷土料理や特産物がたくさん登場します。味わっていただきましょう。

22日(火)

こも豆腐・飛騨牛・れんこん

こも豆腐は、飛騨地方で作られている豆腐で、わらの模様と香りが特徴です。飛騨牛は、品質の良い黒毛和牛の中でも限られた一定規格のもので、羽島市のれんこんは、肉厚で柔らかくシャキシャキした歯ごたえがあるのが特徴です。



23日(水)

五平餅・切干大根・人参ゼリー

五平餅は飛騨や東濃地方に伝わる食べ物です。ごはんをつぶして杉の板や棒につけ味噌やしょうゆをつけて焼いて食べたのが始まりです。切干大根は郡上市高鷲で作られています。各務原市の特産物の人参を使ったゼリーです。

24日(木)

小松菜・里芋

小松菜は神戸町でハウス栽培されています。1月から3月に出荷する冬場ものは、「ぎふクリーン農業」の認証を受けた栽培をしています。関市で栽培されている「円空さといも」は丸い形が特徴でもっちりとした粘りがあり、煮崩れしにくいです。



25日(金)

奥美濃カレー・大豆・キウイ

奥美濃カレーは、地鶏と隠し味に代々伝わる郡上味噌を加えて作ります。西美濃地域で栽培される大豆は「フクユタカ」という品種で、暖かい地方でも栽培できるよう品種改良されています。キウイは関市洞戸で栽培されたものです。やや小目ですがおいしいキウイです。



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。

「お雑煮(ぞうじ)」

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に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使い、西日本では丸餅を、汁の味は関東はすまし汁、関西は白味噌仕立てが多いと言われます。

