


月	火	水	木	金
	5 アーモンド小魚 じゃが芋の旨煮 豆ごぼん 豚肉のごまめり 牛乳	6 ほかわん草のソテー 蓮根チップス ソフト麺 ミートソース 牛乳	7 黒豆 鶏なます フリの照り焼き 麦ごぼん 白玉雑煮 牛乳	8 いい歯の日 ひじきと蓮根の味噌炒め煮 ワカサギの唐揚げ 麦ごぼん りんご汁 牛乳
11 成人の日 成人の日 牛乳	12 みかん 塩昆布あえ ハンバーグのあんかけ 麦ごぼん ひきたまご汁 牛乳	13 コーンちやせ 香林鶏 中華麺 ラーメンのスープ 牛乳	14 蒸しシューマイ フاملサラダ 麦ごぼん 豆腐のチヂミ 牛乳	15 チーズ 小松菜と卵の炒め煮 ソナピラフ 南瓜のコロッケ 牛乳
18 マーメイド モヤバツのソテー チキン 黒パン 野菜のシチュー 牛乳	19 食育の日 小松菜と切干大根のお浸し 鯖の塩焼き 麦ごぼん 里芋の味噌汁 牛乳	20 いよかん 合め煮 いか天ぷら 小型パン わかめ汁 牛乳	21 エビのチリソース チンゲンサイ 中華炒め 麦ごぼん エビのチリソース炒め りんご汁 牛乳	22 厚揚げのそぼろあん 小松菜の蒸し 麦ごぼん 根菜汁 牛乳
25 糸鰯のサラダ オムレツ 米物入りパン ミネストローネ 牛乳	26 みかめシー 蓮根のきんぴら 牛丼の具 麦ごぼん すまし汁 牛乳	27 ヨーグルト 五平餅 切干大根の煮付 ういじん 手羽うで汁 牛乳	28 洞戸キウム ベンズサラダ 福神漬 麦ごぼん 奥美濃カレー 牛乳	29 りんご 大根と厚揚げの煮物 金魚めし 鮭のかりめ揚げ 牛乳

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25日～29日は学校給食週間です。

学校給食は、明治時代に家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、おにぎりなどを提供したのが始まりとされています。その後、学校給食は子どもたちの栄養改善のために全国に広がっていきました。第二次世界大戦で中断しましたが、戦後、子どもたちの栄養補給を目的として再開されました。これを記念して、1月24日を含む1週間を「学校給食週間」としました。学校給食週間は学校給食の長い歴史を振り返りながら、その意義や役割について理解と関心を深めてもらおうと設けられました。

今年は、1月25日～29日までの1週間を学校給食週間とし、岐阜県で収穫される食材や、昔から食べられている郷土料理をとりいれました。今、豊かな食事ができることに感謝の心を持ちたいですね。



飛騨牛

岐阜県内で14ヶ月以上育てられた黒毛和牛の肉です。



郡上味噌

郡上市で作られる味噌です。奥美濃カレーの隠し味に使います。



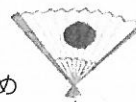
金魚めし

各務原市の郷土料理です。各務原にんじんを赤い金魚に見立てたのがこの名前の由来です。煮干しなども入れます。



五平餅

飛騨や東濃地方に伝わる郷土料理です。地域によってごはんにつけるタレの味が違います。



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、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。

