

# 令和3年度 1月 こん立表

笠松町学校給食センター

あけましておめでとうございます

年末年始は、大人も子ども夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんいかがでしたか。寒くてふとんから出るのがつらい季節ですが、「早寝・早起き・朝ごはん」で、早く生活リズムを元に戻しましょう。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしく願っています。

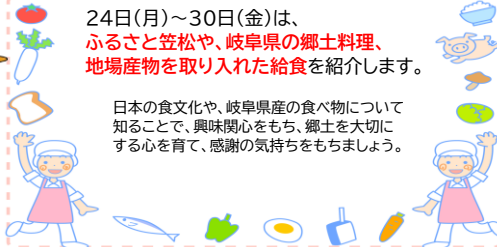


## 全国学校給食週間です！ 1月24日～30日

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりと魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えてみるために設けられたのが「全国学校給食週間」です。学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。

24日(月)～30日(金)は、  
ふるさと笠松や、岐阜県の郷土料理、  
地場産物を取り入れた給食を紹介します。

日本の食文化や、岐阜県産の食べ物について  
知ること、興味関心をもち、郷土を大切に  
する心を育て、感謝の気持ちをもちましょう。



<p>10日(月)</p> <p>成人の日</p>	<p>11日(火) 小657kcal・中757kcal</p> <p>和風マカロニグラタン</p> <p>みかん</p> <p>みそけんちん汁</p> <p>まめごはん</p>	<p>12日(水) 小570kcal・中672kcal</p> <p>ヨーグルト</p> <p>パンサンスー</p> <p>とり肉のからあげ</p> <p>五目しょうゆラーメンの汁</p> <p>中かめん</p>	<p>13日(木) 小590kcal・中731kcal</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>やきフランクフルトのケチャップソース</p> <p>ポトフ</p> <p>コッパパン</p>	<p>7日(金) 小665cal・中844kcal</p> <p>ぶりのてりやき</p> <p>ちくぜんに</p> <p>ぞうじる</p> <p>むぎごはん</p>
<p>17日(月) 小680kcal・中858kcal</p> <p>こまつなと油あげの にびたし</p> <p>かす汁</p> <p>むぎごはん</p>	<p>18日(火) 小592kcal・中752kcal</p> <p>チンゲンサイのナムル</p> <p>ピビンバの具</p> <p>中かコーンスープ</p> <p>むぎごはん</p>	<p>19日(水) 小728kcal・中914kcal</p> <p>じゃがいものチーズやき</p> <p>にくみそソース</p> <p>ソフトスパゲッティ</p> <p>にんじんとたまごのソテー</p>	<p>20日(木) 小636kcal・中780kcal</p> <p>ブロッコリーサラダ(ド)</p> <p>ツナマヨトースト</p> <p>小がた黒パン</p> <p>ミネストローネスープ</p>	<p>21日(金) 小575kcal・中732kcal</p> <p>まめあじのオニオンソース</p> <p>五しきあえ</p> <p>ゆばのすまし汁</p> <p>むぎごはん</p>
<p>24日(月) 小660kcal・中835kcal</p> <p>白さいと水なの しおこんがあえ</p> <p>おくみの風カレー</p> <p>むぎごはん</p>	<p>25日(火) 小586kcal・中677kcal</p> <p>いちご</p> <p>にじますのからあげ</p> <p>大こんと小まつなのみそ汁</p> <p>きんぎよめし</p>	<p>26日(水) 小591kcal・中718kcal</p> <p>はつしもおやきの 五へいもち</p> <p>にくうどんの汁</p> <p>りんご</p> <p>ほうれん草と糸かんでんのおひたし</p> <p>うどん</p>	<p>27日(木) 小586kcal・中699kcal</p> <p>はちみつ&amp;マーガリン</p> <p>とりにくのハーブトマトソースかけ</p> <p>こめこ食パン</p> <p>ゆずふうみサラダ</p> <p>コーンポタージュスープ</p>	<p>28日(金) 小627kcal・中792kcal</p> <p>れんこんのてんぷら</p> <p>しころん</p> <p>せんどうなべ</p> <p>キャベツの えごまあえ</p> <p>むぎごはん</p>

### 岐阜県の地場産物を知ろう

郷土の気候・風土が育んだ飛騨・美濃伝統野菜  
岐阜県内で古くから栽培されている特色ある野菜・果樹等のうち、一定の要件を満たす品目・品種を岐阜県が「飛騨・美濃伝統野菜」として認証しています。27品目あります。  
＜認証要件＞①本県で主に栽培されていること  
②本県の気候風土により特性がみられること  
③古く(昭和20年以前)から栽培され、地域に定着していること  
あきまささげ・あじめコンヨウ・きくいも・菊ごぼう・薬の木豆・浪あざみ・十六さきげ・千石豆  
徳田ねぎ・西方いも・飛騨一本太ねぎ・飛騨紅かぶ・まくわうり・守口だいこん・わしみかから  
堂上蜂屋柿・弘法いも・瀬戸の菊・種蔵紅かぶ・半原かぼちゃ・伊自良大実柿・紅うど  
藤九郎さんなん・南飛騨富士柿・高原山椒・島ごぼう・久野川かぶら



岐阜市、山県市、瑞穂市、本巣市、岐南町、笠松町、北方町の特産農産物を愛称「ぎふベジ」と呼び、安全・安心にこだわりぬいた「ぎふベジ」を多くの人に親しんでもらおうと取り組まれています。  
「旬の時期に食べられるおいしい地元の野菜」として、19品目あります。

いちご・えだまめ・柿・栗・こまつな・米・ささげ・だいこん・たまねぎ・唐辛子  
トマト・梨・なす・にんにく・ねぎ・ぶどう・ブロッコリー・ほうれんそう・マンゴー

☆学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・町・JAグループの一部助成を受けています。