

令和7年度 1月分 よていこんだてひょう

・学校給食は、岐阜県産の牛乳や米、小麦粉を使用しています。
・その他の食材も、できる限り県内産のものを使用しています。

日 曜	主食	主菜	献立名 副菜	副菜・その他	デザート等	小・こま・小 小・塩分	中・塩分
6 火	五目うどん	鶏天	おひたし				
7 水	白ごはん	ブリの照り焼き	煮なます	すまし汁	一食黒豆 (学園のみ)	621 1.9	734 2.3
8 木	食パン	メンチカツ	カラフルソテー	ポトフ	スライスチーズ	654 3.3	801 4.0
9 金	麦ごはん	タイの塩焼き	切干大根の煮物	豚汁	※いよかんゼリー	610 1.9	772 2.3
13 火	中華麺	揚げギョウザ	糸寒天の甘酢和え	味噌ラーメンスープ	※マンゴープリン	692 1.8	783 2.2
14 水	白ごはん	サワラの白醤油焼き	おかか和え	のっぺい汁		559 1.5	663 1.8
15 木	米粉バーガーパン	ハンバーガーマトソースかけ	海藻サラダ	クリームシチュー		608 3.0	772 3.9
日本の郷土料理の日(熊本県)						672	858
16 金	麦ごはん	キバナゴフライ	高菜炒め(学園) 野菜炒め(こ保)	タイピーエン	※デコパン	2.0	2.5
19 月	麦ごはん	ウィンナー	大根サラダ	糸貫トマトカレー		631 2.2	826 2.8
食育の日献立(岐阜県)						622	726
20 火	うどん	ハツシモおやきの ごま味噌焼	青菜のおかか和え	かやくうどんの汁		2.1	2.6
21 水	白ごはん	サバのみぞれ煮	じゃがいものきんぴら	大根の味噌汁	※りんご	610 2.0	739 2.6
22 木	黒コッパン	エビフライ	キャベツのソテー	コーンスープ		687 2.7	842 3.4
23 金	麦ごはん	豚肉のかりん揚げ	大豆とひじきの煮物	郡上味噌汁	※ヨーグルト	654 1.9	826 2.3
☆ 学校給食週間 岐阜県のふるさと食材の紹介 ☆						625	778
26 月	麦ごはん	アユの香味だれ(学園) ホキの香味だれ(こ保)	さといもの煮物	こも豆腐のすまし汁	※野菜ゼリー	1.7	2.1
☆ 学校給食週間 昭和30年代から40年代の給食 ☆						701	859
27 火	ソフト麺	マグロのノルウェー風	おから煮	カレーソース		1.9	2.4
☆ 学校給食週間 明治時代の給食 ☆						543	645
28 水	白ごはん	サケの塩焼き	ほうれん草のおひたし	赤味噌汁		1.8	2.2
☆ 学校給食週間 昭和20年代から30年代の給食 ☆						652	794
29 木	コッパン	コロッケ	付け合わせ	トマトシチュー	いちごジャム	2.6	3.3
☆ 学校給食週間 岐阜県のふるさと食材の紹介 ☆						657	827
30 金	麦ごはん	豚肉の塩こうじ焼き	れんこんのきんぴら	船頭鍋	※南濃みかん	2.1	2.6

◎表示してある栄養価は、小学校中学年(3,4年生)と中学生のものです。文部科学省の学校給食摂取基準は、小学校中学年(3,4年生)エネルギー650kcal・食塩2g未満です。中学校は、エネルギー830kcal・食塩2.5g未満です。こども園・保育園は、麦ごはんではなく、白ごはんです。栄養価は、小学校の0.8倍を目安にしています。
◎牛乳は毎日つきます。◎都合により、献立を変更する場合があります。◎ ※は業者の配達となります。
◎「学校給食地産地消推進事業」では、安全でおいしい岐阜県のお米や野菜を使った給食を食べてもらうことで、農業のことを学んでもらいたいと考えています。
◎学校給食で使用する米・麦・一部大豆・野菜については、学校給食地産地消推進事業により、県・市・JAグループから補助をうけています。
◎毎月19日は「食育の日」です。この日は、岐阜県や北方町産の「ふるさと食材」の使用を予定しています。



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

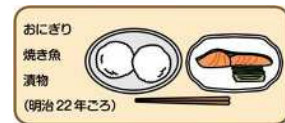
日本の学校給食のあゆみ

北方町給食調理場



学校給食の始まり

明治22年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校はお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



【旬の食材】	『豚肉のかりん揚げ』 (1/23実施)
ねぎ れんこん 小松菜 かぶ 白菜 大根 キャベツ サケ サワラ など	＜材料(4人分)＞
【ふるさと食材】	豚もも肉 180g
米 小麦 牛乳 豚肉 大豆 キャベツ 大根 白菜 トマト ブロッコリー など	濃口醤油 小さじ1
【郷土食・行事食】	おろし生姜 小さじ1
16日 熊本県の郷土料理	片栗粉 適量
20日 食育の日献立	揚げ油 適量
【学校給食週間】	中双糖 小さじ2
26・30日 岐阜県のふるさと食材	濃口醤油 小さじ2
27日 昭和30~40年代の給食	酒 大さじ1/2
28日 明治時代の給食	白いりごま 小さじ1
29日 昭和20~30年代の給食	＜作り方＞
	①豚もも肉は1.5~2cmの角切りにする。Aで下味をつける。
	②Bの調味料を煮立たせ、たれを作る。(蒸発しそうなら水を足す。)
	③①の豚肉に片栗粉をまぶし、175℃の油でカラッとするとまで揚げる。
	④豚肉が揚げたら、②のたれ、白いりごまをからめて出来上がり。
	子どもたちに人気のメニューです。ご家庭でもぜひ作ってみませんか？