

1月12日（火）



<麦ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 紅白なます 白玉雑煮>

お正月料理の雑煮、ぶり、紅白なますです。最近はお節料理を食べる家庭が減ってきているようです。

給食を通して日本に古くから伝わる伝統食を知ってほしいと願っています。

1月13日（水）

<東川さんのコッペパン 牛乳 ホキと豆のチリソース煮 ブロッコリーとれんこんのサラダ 白菜と鶏団子のシチュー>

ほうれん草を練りこんだ鶏団子たっぷりのシチューです。成長期に必要なカルシウムと鉄分

が豊富です。

1月14日（木）



<麦ごはん 牛乳 大豆バーグの肉みそかけ 小松菜と豆もやしのごまあえ 鶏五目汁>

新メニューの大豆バーグの肉みそかけです。大豆の歯ごたえとみそだれが絶妙で、好評で

した。新たな人気メニューに加わりそうです。

1月15日（金）



<三食丼 牛乳 ハタハタのからあげ すまし汁>

三色丼の鶏そぼろには半分、大豆から作られた大豆ミートを混ぜ込んでいます。味も食感も鶏肉に似ていますが、鉄分やカルシウムが豊富です。

1月18日（月）



<ソフト麺カレーソース 牛乳 れんこんチップス 五色サラダ>

1月19日（火）



<麦ごはん 牛乳 ぎせい豆腐 ひじきの煮物 豚汁>

1月20日（水）



<黒パン 牛乳 さけのチーズフライ ごぼうサラダ 大根と人参のスープ煮>
さけとチーズはとても相性がよく、人気のメニューの一つです。

1月21日（木）



<麦ごはん 牛乳 春巻き ほうれん草のナムル 麻婆豆腐>

1月22日（金）



<金魚めし 牛乳 鶏肉の香り焼き 小松菜ののり酢あえ 大根のみそ汁>

今日から全国学校給食週間の特別メニューです。岐阜県内のいろいろな地区の郷土料理が登場します。

各務原市ではにんじんがたくさん作られています。その特産品のにんじんをたっぷりと使った「金魚めし」は各務原の郷土料理です。オレンジ色のにんじんが金魚にみえることから名づけられました。

1月25日（月）



<みそうどん 牛乳 さといもぼっちの五平だれかけ ピーナッツあえ>

今日はさといももち米を使ったさといもぼっちに五平餅のたれをかけました。東農地方の料理です。

1月26日（火）



<大田さんの金賞ごはん 牛乳 いわなのレモン揚げ キャベツのおかかあえ わかめの

みそ汁>

いつも野菜を入れてくださっている大田ファームさんが、お米のコンクールの国際大会で金賞を受賞されました。そのお米「コシヒカリ」を給食で提供することができました。「色がつやつやしている」「ピカピカ」「いい匂い」といつもよりお米をじっくり眺めるこどもたち。そしてやはり「おいしい!」。そしておかずには文助さんのいわな。白川郷を堪能する給食でした。
1月27日(水)



<米粉パン 牛乳 鶏肉のはちみつソースがけ 切り干し大根のサラダ ポトフ>

1月28日(木)



<大田さんの金賞ごはん けいちゃん ジャがいものごまあえ いなか汁>

おとなり萩原町などで作られている「けいちゃん」ですが、お隣、ということでなじみがあるせいか、今日のけいちゃんを楽しみにしていた人も多くいました。そして、今日はお知らせなしで、大田ファームさんのお米を出してみました。しかし、「今日のお米も金賞のお米ですか?」とこのおいしさに気がついてくれた人もたくさんいました。

1月29日(金)



<麦ごはん わかさぎフリッター チンゲンサイのおひたし 飛騨牛すったてなべ>

2014年に村の有志の方で、すったてに飛騨牛や特産のきくらげなどを入れてアレンジ
し

た「飛騨牛すったて鍋」が「ニッポン全国鍋グランプリ」で見事優勝を果たしました。そ
のすっ

たて鍋を給食にアレンジしました。