



月	火	水	木	金
8 〔成人の日〕 〈幼稚園未満児対応〉 1月12日(金) 豆腐ナゲット(ちくわの天ぷら) 1月18日(木) ホキの香味焼き(いかの香味焼き) 1月31日(水) 豆腐ナゲット(ししゃもの磯辺揚げ)	9 さわらのてりやき(牛乳) 炒めなます じゃがいも なめし みそ汁 エネルギー 645 kcal	10 たらのお茶マヨネーズ焼き(牛乳) キャベツのあえ物 いび茶 麦ごはん 和風カレースープ エネルギー 609 kcal	11 とり肉のねぎみそ焼き(牛乳) 切干大根のちゅうかあえ チンゲンサイ 麦ごはん はるさめスープ エネルギー 646 kcal	12 ちくわのてんぷら(牛乳) 幼小2中3 ※ヨーグルト みずなのサラダ みずな 小型パン もち入りぜんざい エネルギー 669 kcal
15 チキンのカレー焼き(牛乳) こまつなのサラダ こまつなはくさいかぶ 麦ごはん かぶのクリーム煮 エネルギー 653 kcal	16 さばのピリピリ焼き(牛乳) おからのいり煮 麦ごはん みそ汁 エネルギー 633 kcal	17 ピビンバ(牛乳) ナムル 麦ごはん わかめスープ エネルギー 584 kcal	18 いかのこうみ焼き(牛乳) ゆかりあえ ※みかん さといも 麦ごはん とんじる エネルギー 586 kcal	19 あつあげのおこのみカップ焼き(牛乳) だいこんとぶた肉のもの だいこん 麦ごはん もずく汁 エネルギー 660 kcal
22 いびのさといもコロッケ(牛乳) もやしのおかかあえ いび茶 さといも だいこん いびみそ お茶ーハン いびみそ汁 エネルギー 630 kcal	23 コーンサラダ(牛乳) エスカロップ キャベツ 麦ごはん めむろポテトスープ エネルギー 681 kcal	24 かつおのゆず風味だれ(牛乳) なら入りのあえもの さといもしょうが 麦ごはん ぐるに エネルギー 633 kcal	25 あつやきたまご(牛乳) ミルメーク はくさいしょうがしいたけ うどん 肉うどんの汁 エネルギー 620 kcal	26 スラッピージョー(牛乳) キャベツのサラダ だいず 食パン ABCスープ エネルギー 589 kcal
いびのめぐみの日① 「私が考えた学校給食メニューコンクール」で入賞し、リクエストにあがった『お茶ーハン』と、揖斐川町産のさといも入りのコロッケです。ねっとりとした食感で、この時期ならではの味わいです。	北海道の日 揖斐川町と友好都市の北海道芽室町にちなんで献立です。広大な十勝平野ではトウモロコシやじゃがいもなどの栽培が盛んです。また今日は北海道のソウルフードである、とんかつにデミグラスソースをかけ、それをごはんのせて食べる「エスカロップ」にしました。	高知県の日 高知県の宿毛市は揖斐川町の姉妹都市です。高知県といえば、「カツオの一本釣り」が有名です。さらに、ならやゆずの生産量も日本一です。今日は、かつおのたつたあげに、さっぱりとしたゆずだれをかけました。郷土料理の煮物『ぐるに』も味わいましょう。	いびのめぐみの日② 「いびけん」とんは、揖斐川町で育てられた岐阜県ブランド豚です。揖斐川町産のお米を食べ、健康に育った「いびけん」とんは、脂肪が少なく、さっぱりとした味わいが特徴です。今日は肉うどんに入れました。	アメリカの日 揖斐川町はアメリカのセントジョージと交流をしています。スラッピージョーのスラッピーは「だらしな」という意味で、ジョーはメニューを考えた人の名前です。ひき肉をトマトケチャップなどで味付けした料理で、パンにはさんで食べます。
29 あじフライ(牛乳) がんものいそ煮 麦ごはん みぞれ汁 エネルギー 638 kcal	30 焼きウインナー(牛乳) 幼小1中2 かいそうサラダ 青じそドレッシング 麦ごはん 冬やさいかレー エネルギー 646 kcal	31 ししゃものいそべ揚げ(牛乳) 幼小1中2 こんにゃくのきんぴら 麦ごはん ごじる エネルギー 624 kcal	・学校給食は、「学校給食地産地消推進事業」により、岐阜県、揖斐川町、JAグループの一部助成を受けています。 ・安全でおいしい岐阜県産の米や野菜を使った給食を食べることで、農業のことを学んでもらいたいと考えています。 ・お米はすべて揖斐川町産「はつしも」です。 ・諸事情により、献立を変更する場合があります。 わたしは、かつぱの河太郎(かわたろう)です。揖斐川町で作った食べ物を給食で使った日に登場します。こんだて表の中からさがしてみよう！ カミカミ王子です！毎月8(歯)のつく日にかみごたえのある献立が登場します。	

1~3月 リクエストメニューが登場します！ 少し紹介します

中学3年生のみなさんに、卒業までに食べたいメニューをリクエストしてもらいました。なるべくこたえていきたいと考えています。お楽しみに！

ごはんメニュー	魚メニュー	野菜メニュー	汁メニュー
1位 キムチチャーハン	1位 魚のカップ焼き	1位 海藻サラダ	1位 豚汁
2位 カレーライス	2位 ししゃものいそべ揚げ	2位 おかかあえ	2位 みそ汁
3位 ピビンバ	3位 さばのスタミナ焼き	3位 きんぴら	3位 ABCスープ

ぜんこくがっこうきゅうしゅうしょくしゅうかん

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大誓寺というお寺の中にあつた小学校で、お弁当を持ってこられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

給食用物資贈呈式

★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和22年ごろの給食

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろの給食

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年代ごろの給食

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食

給食の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、献立の内容も豊かになりました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

【基準値】小学校中学年 エネルギー650kcal

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちがつまっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。

Main table of school lunch menus and ingredients for January, including columns for dates from 9th to 23rd and detailed ingredient lists for each day.

アレルギー特定原材料

Table of allergen-specific ingredients categorized by food groups like eggs, milk, wheat, and soybeans.

Continuation of the school lunch menu table for January, covering dates from the 24th to the 31st.



19日(金)の献立より

大根と豚肉の煮物

【材料 4人分】

- 大根 1/4本
豚肉(バラ肉等) 80g
酒 小さじ1
砂糖 大さじ1
しょうゆ 大さじ1と2/3
みりん 小さじ1
顆粒和風だし 小さじ1
サラダ油 適宜

【作り方】

- ①大根は皮をむき、厚めのいちょう切りにする。
豚肉は食べやすく切る。
②大根を下茹でする。
③厚手の鍋にサラダ油を熱し、豚肉と酒を入れ、肉の色が変わるまで炒める。
④②の大根を加えて軽く炒め、調味料と水を入れ、アクを取りながら柔らかくなるまで煮る。

○大根を下茹でしてから使うと、だいこん独特のえぐみが取れて食べやすくなり、また味がしみます。
○豚肉は、バラ肉を使うとコクが出ます。
○にんじんやこんにやくを加えてもよいです。
○調味料はお好みで調整してください。

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】
サラダ油は【大豆】です。
これについては、毎回表示しません。



おうちの人に、子どもの
ころの給食についてインタ
ビューしてみよう。おもしろ
い発見があるかもしれないよ。

※ 牛乳は毎日つきます。
※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。
※ ◆印は令和5年度基本物資です。(アレルギー対応配合割合については別紙「令和5年度基本物資」をご参照ください。)
※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター(TEL:22-4510)までお問い合わせください。
※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているため、不明な点は学校にお問い合わせください。
※ 揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ ししゃも、いわしなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあり、えび、かにを食べている場合があります。
※ 青のり・海藻・魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。