



1月 よていこんだてひょう

令和7年(2025年) *牛乳は毎日つきます

美濃加茂市学校給食センター
あじさいLunchの森 TEL:26-3623

月	火 7	水 8 お正月献立	木 9 山手小リクエスト給食	金 10 鏡開き献立
(ド) ドレッシング (学) 学配 (ゴミは、給食センターで回収します)	(ド) にんじんサラダ タラのレモンがらめ ごはん ほうれんそういりとりだんごじる 	になます プリのてりやき むぎごはん かきたまじる 	(学) レモンタルト クラスでのりをまぜよう キャベツのいそかあえ とんこつラーメン やきぎょうざ(小2こ・中3こ) 	きんぴらごぼう ふたにくとじゃがいものかりんあげ ごはん しらたまそうに
基準量(小650kcal・中830kcal)	(小)602kcal (中)758kcal	(小)611kcal (中)756kcal	(小)628kcal (中)756kcal	(小)650kcal (中)812kcal
13	14	15	16	17
せいじん ひ 成人の日 	(ド) マカロニサラダ くろコッパン とりにくのケチャップソース ポトフ (小)663kcal (中)824kcal	だいずのいそに (学) なんのうみかん サバのおろしかけ むぎごはん はくさいのみそしる 	(ド) だいこんサラダ ふかざら ソフトめん ツナトマトソース フライドさといも (小)673kcal (中)852kcal	つぼつけあえ ふかざら カレーライス チョコファイ (小)664kcal (中)833kcal
20	21	22	23	24
ブロッコリーのでまじょうゆあえ あつあげのにくみそかけ ごはん いなかじる (小)603kcal (中)762kcal	いっしょくソース フルーツカクテル こがたコッパン とちゅうからソースをがけよう だいずのつつみあげ(小1こ・中2こ) みのかもやきそば (小)652kcal (中)850kcal	きりぼしだいこんのもの とりにくとさつまいものあげがらめ むぎごはん なめこのみそしる (小)636kcal (中)797kcal	(ド) まめまめサラダ シシモのこめこあげ(2こ) ごはん ちゃんこに (小)645kcal (中)797kcal	もやしのゆかりあえ さつまいもチップス サケのいろどりやき ごはん しろみそしる (小)622kcal (中)742kcal

27日(月)～31日(金)は、全国学校給食週間の特別献立です。

27 野菜たっぷり献立	28 蜂屋小ふるさと給食	29 郷土料理献立	30 ふるさとを味わう日	31 双葉中リクエスト給食
(ド) はるさめサラダ しゅうまい(小2こ・中3こ) ごはん マーボーだいこん (小)635kcal (中)816kcal	かぶとゆずのさわやかサラダ (学) やまのうえのなしゼリー なんかすていぶたキムチ ごはん ハッピーとりだんごじる (小)646kcal (中)803kcal	けいちゃん えんくうさといもコロッケ むぎごはん だいこんじる (小)673kcal (中)820kcal	(学) いちご かおりたくあんあえ カレーうどん ワカサギのいそからあげ (小)643kcal (中)809kcal	クラスでのりをまぜよう あおりんごグミ ゆうぜんごはんのぐ かぼちゃのてんぷら ごはん ゆばのすまじる (小)637kcal (中)780kcal
ふゆ しゅん やさい だいこん 冬が旬の野菜、大根をたくさん使ったマーボー大根。冬野菜は、風邪予防や体を温める働きがあります。	はちやしょう きゅうしょくいんかい と 蜂屋小の給食委員会で取り組みました。苦手野菜とふるさと食材をおいしく食べてほしいと思い、考えました。	ぎふけん きょうどりょうり 岐阜県の郷土料理のけいちゃん。郡上地域のみそあじげるちいき味と下呂地域のしょうゆ味がありますが、給食は、みそ味です。	こんねん ど まいつき かいおこな 今年度、毎月1回行っている「ふるさとを味わう日」です。今月の「いちご」は美濃加茂市、富加町で大切に育てられました。	ゆうぜん はん みのかもし 友禅ご飯は、美濃加茂市の給食で、昔から人気のあるメニューです。友禅染のような、彩りがきれいなそばろご飯です。

岐阜のイチオシ食材紹介

【南濃みかん】

ぎふけん かいづし さいばい
岐阜県の海津市で栽培されています。海津市は岐阜県で唯一のみかんの産地です。
あま 甘さだけでなく、ちょうどよい酸味があることが特徴です。

今月の美濃加茂市・富加町産食材
米、里芋、きゅうり、はくさい、かぶ、いちご

教えて!! 給食ができるまで

Q. みそ汁を作るところを見たい!

きゅうしょく 給食のみそ汁のこだわりは、煮干しからだしをとることです。たくさん食材を煮込んで作るため、薄味でもうま味たっぷりのみそ汁になります。

きゅうしょく 給食センターでみそ汁を作る様子を、動画で見ることが出来ます。

献立表と給食で使用する加工食品配合表は、美濃加茂市のホームページのっています。↓

※物資の都合により、献立を一部変更することがあります。