令和6年度

1月　学校給食こんだて表

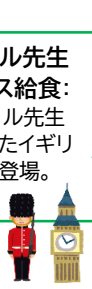
岐南町総合調理センター

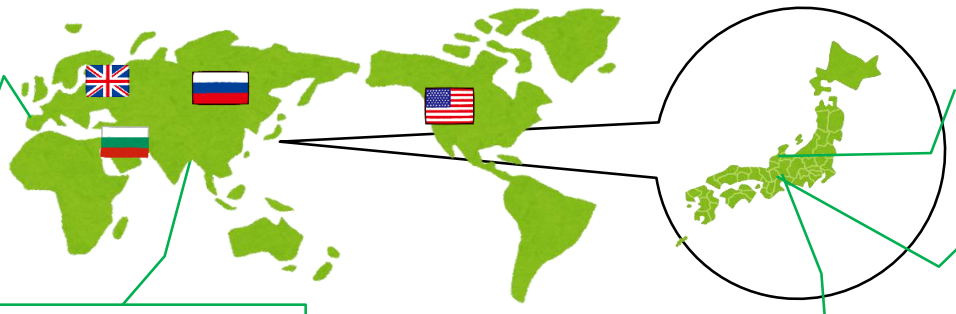
「全国学校給食週間」 1月24日（金）～30日（木）

日本の学校給食は、貧困家庭救済のために明治22年に始まり、戦後の食糧難には、ララ（アジア救済公認団体）から寄贈された給食物資によって、栄養状態が悪化していた子どもたちの栄養改善し体位向上に貢献してきました。現代では、偏った栄養摂取による健康問題、環境、食料生産など、様々な食に関わる課題がある中、学校給食を「生きた教材」として、子どもたちに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるよう食育をすすめています。 学校給食週間には、学校給食の意義や役割について、理解を深め関心を高めるため、全国で様々な行事が行われます。

岐阜県内の地場産物や郷土料理、珠洲市応援給食、おはなし給食、世界の料理を通して、様々な食文化に親しみましょう。

岐南中ALTニコール先生のふるさとイギリス給食:
イギリス出身のニコル先生から教えていただいたイギリスのおすすめ料理が登場。





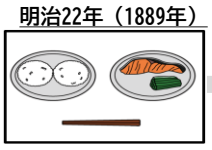
珠洲市応援給食
岐南中が能登半島地震で被災した人を応援するために、募金活動や交流行っています。給食でも郷土料理を食べて珠洲市に心を寄せよう。

岐阜県でらうま給食
東濃地方の「五平餅」、神戸町の小松菜、海津市のうどんが登場。

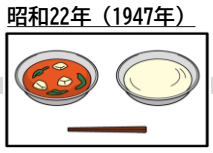
おはなし給食「谷川俊太郎　朝のリレー」
国語の教科書によく登場する谷川俊太郎さんの詩。朝のリレーにでてくる国々の食を通して世界平和を祈ろう。

岐南町の徳田ねぎ料理:江戸時代から栽培され、「飛騨・美濃伝統野菜」に登録されている徳田ねぎ。やわらかくて甘く、どんな料理にも合うのが自慢。

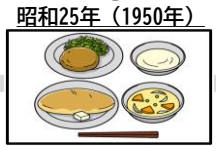
学校給食メニューの歴史



明治22年（1889年）
おにぎり、塩鮭、菜の漬物



昭和22年（1947年）
ミルク（脱脂粉乳）、トマトシチュー



昭和25年（1950年）
コッペパン、ミルク、クジラ肉の竜田揚げ、千切りキャベツ、ジャム

昭和40年（1965年）
ソフト麺のカレーあんかけ、牛乳、甘酢あえ、くだもの、チーズ

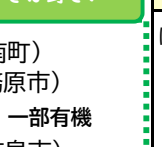
昭和52年（1977年）
カレーライス、牛乳、野菜の塩もみ、果物、スープ

平成元年（1989年）
バイキング給食
栄養のバランスを考え

現在
地域の食材が豊富で、栄養のバランスがよく、食に関する知識を学ぶ

ねぎっちょおすすめ“ぎふ野さい”

- ＊ 徳田ネギ（岐南町）
- ＊ にんじん（各務原市）
- ＊ **大根（岐阜市）一部有機**
- ＊ ほうれん草（岐阜市）
- ＊ かぶ（岐阜市・岐阜地域）
- ＊ 小松菜
- ＊ 生しいたけ



7日（火）	8日（水）	9日（木）	10日（金）
ほうれん草と卵のいためもの 肉まん 五目しょうゆラーメンの汁 中華麺	白玉ぜんざい 三色鶏 そぼろごはんの具 豚汁 白ごはん	海藻サラダ（ド） 冬野菜のクリームシチュー きなこパン ミルキーロール	ミルメークココア さわらのゆずみそ焼き 雑煮汁 黒豆ごはん
13日（月）	**14日（火）**	**15日（水）**	**16日（木）**	**17日（金）**
成人の日	大根と水菜のサラダ（ド） チョコタフィ ミートソース ソフト麺	白菜と水菜の塩昆布あえ れんこんチップス みそ煮おでん 白ごはん	ジャーマンポテト さばのカレームニエル 白菜と豆のクリームスープ 黒パン	デコポン 豚肉とブロッコリーの炒め物 白菜と春雨のスープ ねぎっちょチャーハン
20日（月）	**21日（火）**	**22日（水）**	**23日（木）**	**24日（金）**
福神漬け ツナサラダ（マ） ねぎっちょカレー 麦ごはん	フルーツポンチ フランクフルト 焼きそば 小型パン	肉じゃが さばの塩焼き 大根と白菜のみそ汁 白ごはん	キャベツのソテー ハンバーグのきのこソース コーンポタージュ（ク） 丸パン	いちごヨーグルト 黒豆ほうれん草マフィン いしる鍋風汁 いかめし風炊き込みごはん
27日（月）	**28日（火）**	**29日（水）**	**30日（木）**	**31日（金）**
イタリアンサラダ（ド） フレンチトースト（シ） ボルシチ テーブルロール	五平餅 小松菜と油揚げの煮浸し 親子うどんの汁 うどん	たくあん漬け さつまいもチップス 徳田ねぎのすき焼き 白ごはん	ウォーム ベジタブルサラダ（ド） いちごジャム フィッシュ＆チップス チキンブロス ブレッドボール	たらの唐揚げ甘酢あんかけ のっぺい汁 五目ひじきごはん

※岐南町の「徳田ねぎ」は、飛騨・美濃伝統野菜に登録されています！

少年写真新聞社©SeDoc

令和6年度　1月給食材料明細表

岐南町総合調理センター

日(曜)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)	21(火)
献立	牛乳 中華めん 五目しょうゆラーメンの汁 肉まん ほうれん草と卵の炒めもの	牛乳 白ごはん 三色鶏そぼろごはんの具 豚汁 白玉ぜんざい	牛乳 ミルキーロール きなこパン 冬野菜のクリームシチュー 海藻サラダ	牛乳 黒豆ごはん さわらの柚子みそ焼き 雑煮汁 ミルメークココア	牛乳 ソフト麺 ミートソース チョコタフィ 大根と水菜のサラダ	牛乳 白ごはん みそ煮おでん れんこんチップス 白菜と水菜の塩昆布あえ	牛乳 黒パン さばのカレームニエル ジャーマンポテト 白菜と豆のクリームスープ	牛乳 ねぎっちょチャーハン 豚肉とブロッコリーの炒めもの 白菜と春雨のスープ デコポン	牛乳 麦ごはん ねぎっちょカレー ツナサラダ 福神漬け	牛乳 小型パン 焼きそば フランクフルト フルーツポンチ
献立の材料	牛乳 206.00 蒸し中華めん 160.00 焼き豚 5.00 なると 10.00 にんじん 15.00 もやし 15.00 ねぎ 5.00 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 食塩 0.06 白こしょう 0.02 ウェイパー 1.50 こいくちしょうゆ 4.00 サラダ油 0.25 肉まん 40.00 ベーコン 10.00 ほうれんそう 25.00 まいたけ 5.00 いり卵 10.00 食塩 0.05 白こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.20 スープストック 0.20 サラダ油 0.50	牛乳 206.00 精白米 80.00 いり卵 20.00 鶏ひき肉 30.00 おろし生姜 0.30 三温糖 2.00 こいくちしょうゆ 2.70 酒 1.20 サラダ油 0.50 えだまめ 5.00 豚肉 5.00 さといも 10.00 だいこん 15.00 ごぼう 10.00 にんじん 10.00 こんにゃく 5.00 ねぎ 5.00 白みそ 9.00 いりこだし 2.00 あずき 10.00 中ざら糖 5.20 食塩 0.16 白玉もち 30.00	牛乳 206.00 ミルキーロール 34.00 小型パン 30.00 大豆白絞油 3.00 きな粉 3.50 三温糖 3.50 脱脂粉乳 0.70 食塩 0.05 鶏肉 15.00 白ワイン 1.00 じゃがいも 35.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 かぶ 15.00 ブロッコリー 5.00 クリームコーン 10.00 スープストック 1.00 食塩 0.45 白こしょう 0.02 牛乳 30.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 キャベツ 30.00 カットわかめ 0.50 きゅうり 15.00 ホールコーン 10.00 野菜和風ドレッシング 5.00	牛乳 206.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 酒 1.00 にんじん 15.00 黒豆 10.00 干し椎茸 0.50 うすくちしょうゆ 2.40 しろしょうゆ 2.40 食塩 0.08 酒 1.00 和風だし 1.00 三温糖 0.80 みりん 0.80 サラダ油 1.00 さわら 40.00 白みそ 2.00 赤みそ 2.00 みりん 1.00 うすくちしょうゆ 0.35 三温糖 1.50 酒 2.00 ゆず 0.50 もち 25.00 ちらしかまぼこ 10.00 干し椎茸 0.50 にんじん 10.00 こまつな 15.00 しろしょうゆ 4.20 食塩 0.25 かつおだし 2.00 ミルメーク(ココア) 12.50	牛乳 206.00 ソフト麺 80.00 豚ひき肉 20.00 牛ひき肉 10.00 赤ワイン 1.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 マッシュルーム 5.00 ケチャップ 10.00 トマトピューレ 20.00 ダイストマト 10.00 食塩 0.48 白こしょう 0.02 ウスターソース 4.00 中ざら糖 1.50 デミグラスソース 3.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 大豆 25.00 大豆白絞油 2.00 ココア 0.75 三温糖 4.50 水 1.50 だいこん 30.00 みずな 5.00 ホールコーン 15.00 青じそドレッシング 8.00	牛乳 206.00 精白米 80.00 豚肉 15.00 はんぺん 15.00 にんじん 20.00 だいこん 35.00 さといも 20.00 粒こんにゃく 10.00 赤みそ 9.00 こいくちしょうゆ 1.00 中ざら糖 5.00 みりん 1.50 酒 1.00 サラダ油 0.50 れんこん 30.00 大豆白絞油 3.00 食塩 0.17 はくさい 40.00 みずな 10.00 食塩 0.07 塩昆布 1.00 ごま油 0.20	牛乳 206.00 黒パン 55.00 さば 40.00 食塩 0.40 白こしょう 0.02 薄力粉 2.00 カレー粉 0.20 マーガリン 2.00 サラダ油 0.50 ベーコン 10.00 じゃがいも 45.00 玉ねぎ 20.00 スープストック 0.25 食塩 0.20 白こしょう 0.01 マーガリン 0.50 粉チーズ 0.50 ハム 5.00 玉ねぎ 25.00 にんじん 15.00 白いんげん豆ペースト 30.00 はくさい 20.00 牛乳 20.00 生クリーム 5.00 スープストック 1.00 食塩 0.50 白こしょう 0.02 コーンスターチ 2.00 サラダ油 0.50	牛乳 206.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 焼き豚 15.00 玉ねぎ 25.00 ねぎ 10.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.50 こいくちしょうゆ 1.50 酒 1.00 ごま油 1.00 豚肉 35.00 こいくちしょうゆ 0.50 酒 1.00 かたくり粉 5.00 大豆白絞油 5.00 ブロッコリー 15.00 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 ねぎ 3.00 オイスターソース 3.20 こいくちしょうゆ 1.00 三温糖 1.20 サラダ油 0.20 水 1.50 ハム 7.00 はるさめ 5.00 にんじん 10.00 干し椎茸 0.50 はくさい 20.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.22 白こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.00 デコポン 40.00	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 豚肉 20.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 ねぎ 10.00 ケチャップ 2.00 りんごピューレ 5.00 ウスターソース 2.00 カレーフレーク 15.00 ロイヤルマサラ 0.02 酒 1.00 かたくり粉 5.00 食塩 0.05 白こしょう 0.02 おろしにんにく 0.20 おろし生姜 0.20 サラダ油 0.50 キャベツ 25.00 きゅうり 10.00 三温糖 1.20 サラダ油 0.20 まぐろオイル漬サラダ用 10.00 マヨネーズ 5.00 福神漬 10.00	牛乳 206.00 小型パン 30.00 焼きそば麺 70.00 やきそばソース 2.00 豚肉 15.00 キャベツ 50.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 きざみ生姜 1.00 あおのり 0.20 やきそばソース 8.00 食塩 0.10 白こしょう 0.02 サラダ油 0.50 フランクフルト 30.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 2.50 三温糖 1.50 りんごチャンク 20.00 パインチャンク 20.00 みかんチャンク 20.00 黄桃チャンク 20.00
カロリー	581・720	676・799	620・703	572・718	707・884	580・693	710・889	573・711	649・832	603・753

日(曜)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)		
献立	牛乳 白ごはん さばの塩焼き 肉じゃが 大根と白菜のみそ汁	牛乳 丸パン ハンバーグのきのこソース キャベツのソテー コーンポタージュ	牛乳 いかめし風炊き込みごはん 黒豆ほうれん草マフィン いしる鍋風汁 いちごヨーグルト	牛乳 テーブルロールパン フレンチトースト イタリアンサラダ ボルシチ	牛乳 うどん 親子うどんの汁 五平餅 小松菜と油揚げの煮びたし	牛乳 白ごはん 徳田ねぎのすき焼き さつまいもチップス たくあん漬け	牛乳 ブレッドボール フィッシュ＆チップス ウォームベジタブルサラダ チキンブロス ストロベリージャム	牛乳 五目ひじきごはん たらの唐揚げ甘酢あんかけ のっぺい汁		
献立の材料	牛乳 206.00 精白米 80.00 さば 40.00 食塩 0.30 豚肉 10.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 20.00 にんじん 10.00 糸こんにゃく 10.00 えだまめ 3.00 こいくちしょうゆ 2.75 中ざら糖 1.50 みりん 0.50 酒 0.50 和風だし 0.20 サラダ油 0.50 だいこん 25.00 えのきたけ 5.00 木綿豆腐 20.00 はくさい 15.00 白みそ 9.00 いりこだし 2.00	牛乳 206.00 コッペパン 55.00 ハンバーグ 60.00 水煮しめじ 2.00 マッシュルーム 3.00 玉ねぎ 5.00 デミグラスソース 3.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 3.00 赤ワイン 0.50 三温糖 0.50 サラダ油 0.20 ハム 5.00 ホールコーン 10.00 キャベツ 30.00 ピーマン 5.00 食塩 0.10 白こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20 クリームコーン 40.00 玉ねぎ 20.00 スープストック 1.00 牛乳 40.00 マーガリン 4.00 薄力粉 4.00 食塩 0.45 サラダ油 0.50 クルトン 0.60 乾燥パセリ 0.05	牛乳 206.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 いか 20.00 えだまめ 5.00 ごぼう 10.00 酒 1.00 こいくちしょうゆ 4.50 中ざら糖 2.70 みりん 1.53 酒 0.90 食塩 0.18 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 ホットケーキミックス 20.00 黒豆 3.50 三温糖 2.60 液卵 3.30 牛乳 13.00 ほうれんそうピューレ 5.00 マーガリン 1.60 紙カップ 1.00 焼き豆腐 15.00 だいこん 10.00 じゃがいも 10.00 えのきたけ 5.00 にんじん 10.00 生しいたけ 2.00 はくさい 20.00 ねぎ 5.00 糸こんにゃく 10.00 酒 1.00 うすくちしょうゆ 2.00 かつおだし 2.00 みりん 1.50 食塩 0.20 いしる 2.00 いちごヨーグルト 80.00	牛乳 206.00 テーブルロールパン 38.00 食パン 32.50 牛乳 15.00 液卵 10.00 三温糖 6.00 マーガリン 1.00 バニラエッセンス 0.02 シナモンシュガー 0.01 マカロニ 5.00 キャベツ 15.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 15.00 イタリアンドレッシング 5.00 牛肉 10.00 赤ワイン 1.00 じゃがいも 30.00 かぶ 20.00 にんじん 20.00 玉ねぎ 30.00 ビーフコンソメ 1.00 トマトピューレ 15.00 ウスターソース 1.90 三温糖 0.60 食塩 0.40 白こしょう 0.02 マーガリン 0.50	牛乳 206.00 うどん 70.00 鶏肉 10.00 液卵 20.00 にんじん 10.00 かまぼこ 10.00 干し椎茸 0.50 ねぎ 5.00 食塩 0.36 しろしょうゆ 5.00 みりん 1.00 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50 五平餅 80.00 赤みそ 3.10 水 5.20 こいくちしょうゆ 4.70 三温糖 7.10 みりん 4.00 白すりごま 6.00 こまつな 35.00 油揚げ 7.00 うすくちしょうゆ 1.60 三温糖 0.50 みりん 0.55 和風だし 0.34	牛乳 206.00 精白米 80.00 牛肉 30.00 酒 1.00 サラダ油 0.30 はくさい 30.00 糸こんにゃく 30.00 焼き豆腐 20.00 かまぼこ 15.00 ねぎ 20.00 すき焼き麩 1.50 こいくちしょうゆ 6.80 中ざら糖 3.00 みりん 1.50 さつまいも 30.00 大豆白絞油 4.00 千切り大根漬け 10.00	牛乳 206.00 コッペパン 55.00 フィッシュフリッター 20.00 フライドポテト 20.00 食塩 0.12 大豆白絞油 5.00 じゃがいも 20.00 カリフラワー 10.00 ブロッコリー 10.00 ホールコーン 10.00 シーザードレッシング 5.00 鶏肉 10.00 セロリー 5.00 キャベツ 15.00 かぶ 15.00 にんじん 15.00 玉ねぎ 20.00 大麦 5.00 スープストック 1.00 食塩 0.32 白こしょう 0.02 おろしにんにく 0.20 サラダ油 0.50 いちごジャム 15.00	牛乳 206.00 アルファ化米 50.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 にんじん 15.00 米ひじき 1.50 油揚げ 5.00 酒 1.00 こいくちしょうゆ 4.80 中ざら糖 2.00 みりん 0.50 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 まだら 40.00 食塩 0.10 白こしょう 0.01 酒 1.00 かたくり粉 5.00 大豆白絞油 6.00 ケチャップ 2.00 こいくちしょうゆ 1.00 三温糖 1.00 米酢 2.00 酒 1.00 かたくり粉 0.20 水 7.00 さといも 10.00 だいこん 20.00 にんじん 15.00 干し椎茸 0.20 ごぼう 15.00 こんにゃく 10.00 ねぎ 5.00 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.23 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50		
カロリー	610・727	665・820	609・748	576・655	704・895	609・784	658・793	556・702		

※分量は小学校3・4年生の1人当たりの量(g)を表示しています。
※エネルギー量(kcal)は、左から小学校・中学校量を表示しています。
※学校給食で使用する県内産の食材については、学校給食地産地消推進事業により、県・市町村・JAグループから援助を受けています。
※材料の都合により、やむをえず献立及び使用材料を一部変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。