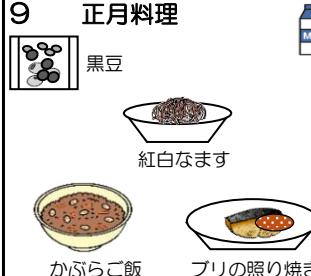
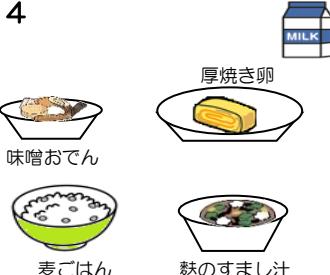
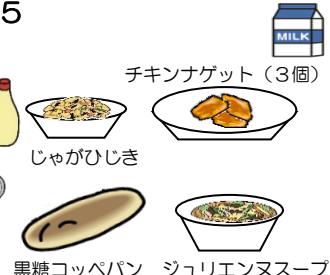
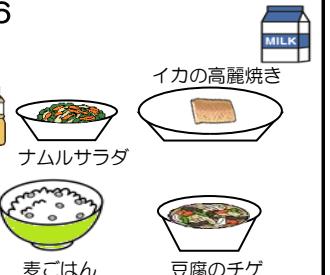
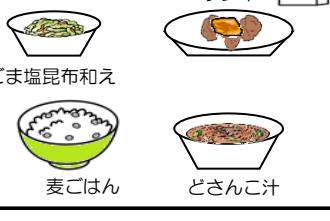
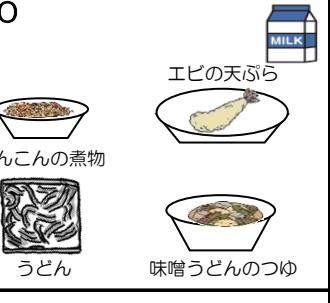
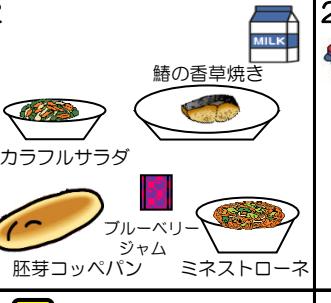
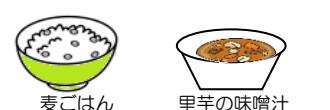


2026年 1月

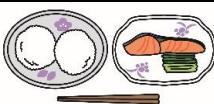
献立予定表

中学校

各務原市学校給食センター

月	火	水	木	金
 今月の岐阜県産食材 郡上味噌 大根 ヨーグルト 小松菜 かぶ 白菜 	<p>* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * 海 (川) でとれる物には、まれにエビやカニなどが混入していることがあります。 * 揚げ物に使用する油 (キャノーラ油) は、一回限りの使いきりではありません。 * シシャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていることがあります。</p>	<p>8</p> 	<p>9</p> 	
<p>12</p>  <p>成人の日</p>	<p>13</p> 	<p>14</p> 	<p>15</p> 	<p>16</p> 
<p>19</p>  <p>学校給食週間献立～23日</p> 	<p>20</p> 	<p>21</p> 	<p>22</p> 	<p>23</p> 
<p>26</p>  	<p>27</p> 	<p>28</p> 	<p>29</p> 	<p>30</p> 

1月は、学校給食週間があります



伝えよう日本の味

《おせち料理》

おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。「めでたさを重ねる」という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、そして幸せに暮らすための願いが込められています。



《雑煮(ぞうに)》

雑煮は前の年の収穫や家族の無事に感謝し、新しい年も無事に過ごすことができるようという願いを込めて一年の始まりに食べます。地域によって材料や味付け、餅の形が違います。一般的に東日本では四角い切り餅を、西日本では丸餅を使い、汁の味は関東はすまし汁、関西は白みそ仕立てが多いと言われます。



1月19日(月)【北海道の料理】

(1972年冬季オリンピック開催地)

広大な大地がひろがる北海道は、その環境を生かした漁業や農業がさかんです。「どさんこ」とは漢字で「道産子」と書き、北海道で産まれたものという意味があります。じゃが芋・トウモロコシなど、北海道の特産物がたくさん入った汁物です。北海道では、鶏肉のから揚げのことを「ザンギ」といいます。



1月21日(水)特別栽培米である

【各務原のお米「御膳糧」献立】

御膳糧とは、江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米で、市内で生産されていた米です。各務原市のJAや市内の農家の方々によって試行錯誤の末、復活したお米が給食に登場します。そんな御膳糧ご飯に合う、岐阜県産の食材を使った献立です。



1月22日(木)【イタリアの料理】

(2026年冬季オリンピック開催国)



トマトやチーズ、オリーブオイルを使った料理が特徴です。鰯の香草焼きは、いろいろなハーブを使って、こんがり焼きます。

1月20日(火)【愛知県の料理】

(2026年アジア競技大会開催地)

愛知県を代表する調味料「八丁味噌」を使ったみそ煮込みうどんが有名です。愛西市はれんこんの生産地です。

1月23日(金)【岐阜県の料理】

奥美濃カレーピラフには、隠し味に郡上みそを使っています。寒天は、恵那市山岡町が生産量日本一です。