#### 令和5年度(2024年)



# 1 ASTEN

|    | 曜 | 行 事                      | 献立名   |
|----|---|--------------------------|---|
| 9  | 火 | 始業の会<br>教育相談(~12日)       | 牛乳 ハヤシライス ツナサラダ オレンジ                                |
| 10 | 水 | 生徒会役員立候<br>補者の公示         | 牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ ワンタンスープ                          |
| 11 | 木 |                          | 【鏡開き献立】牛乳 麦ごはん 鰤の揚げ煮 なます 筑前煮 白玉雑煮                   |
| 12 | 金 | <u> </u>                 | 牛乳 豚丼 和風サラダ 角麩のすまし汁 りんご                             |
| 15 | 月 | 第2回授業アン<br>ケート(~29日)     | 牛乳 チャーハン 餃子 青梗菜の和え物 もやしとにらのスープ パイナップル               |
| 16 | 火 |                          | 牛乳 麦ごはん 鶏の照り焼き ゆかり和え こんにゃくのきんぴら なめこの味噌汁 オレンジ        |
| 17 | 水 |                          | 牛乳 麦ごはん 白身魚のフライ ポテトサラダ キャベツのソテー たまごスープ              |
| 18 | 木 |                          | 牛乳 麦ごはん 酢豚 もやしのナムル 春雨スープ デコポン                       |
| 19 | 金 |                          | 牛乳 麦ごはん わかさぎのから揚げ 磯香和え じゃが芋のごま煮 豚汁 りんご              |
| 22 | 月 |                          | 牛乳 スパゲティツナトマトソース 海藻サラダ ポテトスープ ヨーグルト                 |
| 23 | 火 |                          | 牛乳 麦ごはん 厚揚げの肉味噌がけ のり酢和え れんこんのきんぴら みぞれ汁 りんご          |
| 24 | 水 | 生徒会役員選挙                  | 牛乳 麦ごはん 虹鱒の蜂蜜甘だれ 小松菜のごま和え 大根と豚肉の煮物 白菜と舞茸の味噌汁        |
| 25 | 木 |                          | ┃ 校 ┃ 牛乳 米粉パン ジャム オムレツ グリーンサラダ クラムチャウダー いよかん        |
| 26 | 金 | 卒業生と語る会                  | 給<br>中乳 麦ごはん 豚肉と厚揚げの甘辛炒め 千草和え きんぴらごぼう 大根の味噌汁 パイナップル |
| 29 | 月 | 陶芸作品品評会                  | 週 牛乳 和風ピラフ 円空里芋コロッケ 白菜の生姜和え 昆布豆 かきたま汁               |
| 30 |   | 4年・三修制3年学年末考<br>査(~2月2日) | IBJ   |
| 31 | 水 |                          | 牛乳 麦ごはん 秋刀魚みぞれ煮 ピーナッツ和え ひじきの甘辛炒め 玉ねぎと豆腐の味噌汁 オレンジ    |

【岐阜県定時制高校給食目標】

#### 感謝して食べましょう!!

大垣商業高等学校定時制

給食予定日数:17日



### 苦手な物にも

#### 挑戦しよう!



皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか? 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんとおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。

ペル・、い、、 古サにと心っくいたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。 さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。苦手な食べ物にもぜひ「挑戦」して「給食を残さないたつ人」になってくださいね!

- ・献立は都合により変更することが あります。 ・学校給食に使われる県産農産物
- には、JA グループ、市町村、及び 県による助成が行われています。 ・「学校給食地産地消推進事業」は 学校給食において県産農産物を 積極的に活用することを通じて、 少年期からの食農教育を推進す
- ることを目的としています。
  ・お米は、岐阜県産「はつしも」「こしひかり」を使用しています。
- ・給食には毎回、牛乳がつきます。



## 1/24~1/30 「全国学校給食週間」





日本の学校給食の始まりは、明治22 年までさかのぼります。山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国でさまざまな行事が行われます。大垣商業高校の給食では岐阜県産の食材をたくさん取り入れました。24日は大垣市産の虹鱒とクロガネモチ蜂蜜を使います。