

1月24日~30日は、**全国学校給食週間**です!

輪之内町、今年(2025年)の学校給食週間メニューを紹介します

輪之内町の学校給食のご飯は、毎日、輪之内町で育った「徳川将軍家御前米」に大麦を1割混ぜた、食物せんいアップのおいしいご飯です。給食週間中は、より一層、御前米のおいしさがひきたつよう白飯で味わいます。



**<1月24日(金)>**  
**「北海道を味わおう」**  
 コーンバターライス  
 エスカロップ風カツ  
 わかめサラダ  
 じゃがいものみそ汁  
 牛乳

エスカロップは、バターライスにカツを乗せてデミグラスソースをかけた北海道ご当地料理です。地元の漁師 たちのために、手早く満腹感を満たすことができるメニューとして考案されたと言われています。



バターでいためたコーンとたまねぎをたきたてごはんにまぜます



手作りデミソースをあげたてヒレカツにかけます



**<1月27日(月)>**  
**「岐阜県を味わおう」**  
 白飯  
 飛騨牛カレー  
 わのうちなご黒豆  
 キャベツのゆかり和え  
 牛乳

飛騨牛カレーのかくし味  
 大垣市産のはちみつ  
 岐阜県産 富有柿のピューレ

じっくり煮込んだ具材に米油と岐阜県産の小麦粉を30分以上炒め、カレー粉を加えた手作りルウを入れてさらに煮込みます。

飛騨牛が入ったカレーです。隠し味に岐阜県産富有柿のペースト、大垣市のはちみつが入っています。給食週間中は、輪之内町で育った徳川将軍家御前米を白飯で味わいます。そして岐阜県産の大豆と輪之内町産の黒豆を油で揚げて、きなこをまぶした「わのうちなご黒豆」を組み合わせました。



水でもどした輪之内町産の黒豆に片栗粉をまぶして揚げます。あげたてにきなこ砂糖をまぶします。



**<1月28日(火)>**  
**「カナダを味わおう」**  
 丸パン  
 メープルマスタードチキン  
 大麦とウインターのトマトスープ  
 チーズポテト  
 牛乳



ホクホクポテトにパルメザンチーズ

大麦入り

玉ねぎしっかり炒めてトマトもたっぷりのスープです。

メープルシロップと粒マスタードで下味をつけたチキンをこんがりふっくら焼きました。



**<1月29日(水)>**  
**「岐阜県を味わおう」**  
 白飯  
 岐阜さといもコロッケ  
 鶏ちゃん  
 こもどうふのすまし汁  
 牛乳



揖斐郡池田町で育った里芋のコロッケを大きなフライヤーで揚げます。

こもどうふ

なばなと雪だるまのかまぼこ入り

鶏ちゃんには、郡上みそを使います。野菜もたっぷりです!大きな釜で一息懸命炒めます。



**<1月30日(木)>**  
**「輪中健康委員会かぜ予防献立」**  
 キムチチャーハン  
 揚げギョウザ  
 チンゲンサイのナムル  
 しょうが入れ鶏団子汁  
 牛乳



ビタミンたっぷりチンゲンサイ、もやし、にんじんのナムルです

片栗粉でとろみをつけて冷めにくいあったかスープです。

大好く分けること、なまきんをいただきます。

輪之内中学校健康委員会3年生の生徒の皆さんが考えたかぜ予防献立です。かぜ予防のために栄養価の高い旬の野菜を使い、体をあたためるためにねぎやショウガを使いました。体のことを考えた優しい献立です。

岐阜県産ほうれん草入りの鶏団子