



## 輪之内町,今年(2026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「徳川將軍家御前米」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。給食週間中の26日は、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した。



### <1月26日(月)> 「岐阜県を味わおう」 はくはん 牛乳 県産もち豚カレー 焼きワインナー キャベツのゆかり和え

いろいろある岐阜県産のブランド豚の中で今回は、「和豚もち豚」という豚肉を使ったカレーです。隠し味は、岐阜県産富有柿と大垣市産のはちみつ、郡上みそです。

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



### <1月27日(火)> 「イタリアを味わおう」 フォカッチャ 牛乳 鶏肉のトマトソースかけ ブロッコリーのソテー パスタ入りクリームスープ 豆乳いちごパンナコッタ

2月6日から22日までイタリアで雪や氷のスポーツで競い合うオリンピックが開催されます。それにちなんでフォカッチャ、バジル入りトマトソース、パスタ、パンナコッタなどイタリアでよく使われる食材や料理を取り入れました。いろいろな国の人文化を知るのもオリンピックの楽しみのひとつですね。



### <1月28日(水)> 「岐阜県を味わおう」 むぎごはん 牛乳 円空さといもコロッケ 鶏ちゃん 玉ふのすまし汁

中濃や飛騨地方の郷土料理である鶏ちゃん(けいちゃん)。最近では地方関係なく、岐阜県中のスーパーなどにんにく醤油味やみそ味の鶏ちゃんが売っており、家庭でも手軽に食べることができる料理となりました。給食では、郡上みそをベースにたっぷりの野菜と一緒に鶏肉を炒めます。関市の円空里芋のコロッケと組み合わせました。



### <1月29日(木)> 「鹿児島を味わおう」 とんこつラーメン 牛乳 さつまいもと黒豆の黒糖和え 春雨黒酢サラダ

輪之内町と交流がある鹿児島にちなんだ献立です。鹿児島県には、昔から「黒」を使った食べ物が多いのが特徴で、黒酢、黒砂糖、黒豚など有名です。九州の白くにごったスープが特徴のとんこつラーメンに副菜は、鹿児島で多く作られている黒酢を使った春雨サラダ、さらに輪之内町とのコラボ料理としてさつまいもと輪之内町産の黒豆、岐阜県産の大豆を黒砂糖で作ったタレにからめました。



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30日(金)> 「輪中健康委員会かぜ予防献立」 麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き きんぴらごぼう ほうれん草のすまし汁 みかん

輪之内中学校健康委員会2年生の生徒の皆さんが出たかぜ予防こんだてです。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。



健康委員会が作成した紹介ポスター

1月20日の  
風邪予防  
こんだて

