



おいしいあたより

☆ 特別号 ☆

令和8年1月発行

可児市学校給食センター



1月24日～30日は全国学校給食週間です



Q. 全国学校給食週間とは何ですか？

学校給食の役割や大切さを見つめ直す週間です。

● 食べ物の大切さを知ろう



● 郷土料理や地場産物を味わう



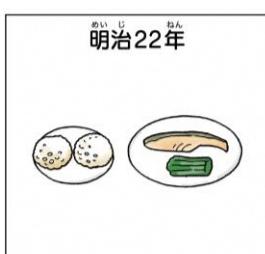
● 感謝の気持ちをもとう



Q. なぜ1月なのですか？

日本で戦時中に中断されていた給食が再開されたのは、昭和21年の12月24日です。学校が冬休みのため1か月遅れて1月24日から1週間を給食に感謝しようということで全国学校給食週間としています。

もっと知る！ » 学校給食の献立の移りかわりを見てみよう！



※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。



Q. どんな取組がされているのですか？

全国で様々な行事が行われます。給食の歴史を振り返る給食を出す、地場産物や郷土料理を使つた特別な献立を出す、給食に関わる人へ感謝の気持ちを伝える会を行うなど、各地で様々な取組が行われます。

裏面では、今年度の可児市の学校給食週間の取組を紹介します。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全國学校給食週間の かにしどりくみしょうかい 可児市の取組を紹介します！

今年度の可児市では、岐阜県や可児市の食材を使った献立を出します。

きふけん しょくざい あじ
岐阜県の“食材”を味わう

1/ 26

『ワカサギのにんじんソース』

あま つよ はるま にんじん
フルーツのように甘みの強い春待ち人参を

からあ つか
ワカサギの唐揚げのソースに使います。

きりぼしだいこん
『切干大根のサラダ』

ぎふけん だいこん つく きりぼし
岐阜県のひるがの大根から作られた切干

だいこん つか
大根を使います。ポリポリとした

しょっかん たの
食感を楽しんでください。



1/ 27

岐阜県の“郷土料理”を味わう

『鶏ちゃん』

鶏ちゃんは岐阜県の郷土料理です。当時は貴重なたんぱく源として食べられていました。お皿の中でお肉と、可児の手作りみそで味付けした野菜を混ぜて、鶏ちゃんを完成させます。



①『可児のみそ汁』
可児の手作りみそを使ったみそ汁です。

②『可児の里芋コロッケ』
ねばりがおいしい可児市の里芋をコロッケにします。

③『大根と豚肉のはちみつ煮』
やさしい甘さが特徴の可児市のはちみつを煮物に使います。

④『可児っこ大豆』
可児市の大豆を使ったはちみつ味の豆菓子です。

ぎふけん しょくざい あじ
岐阜県の“食材”を味わう

1/29

『肉うどん』

げろし さいばい ひだ
下呂市で栽培されている飛騨まいたけをう

どんの汁に入れます。飛騨まいたけは肉厚で
コリコリとした食感が特徴です。香りとう

まみの強い飛騨まいたけは、
うどんの汁にぴったりです。

しょっかん とくちょう かお
飛騨まいたけ

1/
30

こうりょうちゅう こんだて あじ
“広陵中リクエスト献立” を味わう

ゆうぜん はん
『友禅ご飯』

こうちゅう こう あ
16校 中 11校からリクエストに上がるく
だいにんき がってこうきゅうしょく
らい大人気の学校 給食 メニューです。

ちゃてん
『ちくわのお茶天ぷら』

かお かに ちゃ
香りのよい可児茶をちくわの
てん ごろも い
天ぷら衣に入れます。



物価高騰はいまだ治まらず、給食の材料費にも大きな影響を及ぼしています。可児市では、今年度も給食費を上回る食材費分（高騰分）について公費負担を行って、おいしい給食づくりにつなげています。

