

7/31(水)・8/5(月)

まめなかな弁当

岐阜の方言「まめなかな(元気ですか)」にちなみ、
岐阜の魅力ある食材を詰め込みつつ
「まめ(豆)」をキーワードとした
ヘルシーかつ元気が出るお弁当です。

水まんじゅう 玉子焼き・ウインナー

いんげん豆の胡麻和え



菜飯

けい
鶏ちゃん焼き

カリカリ梅ご飯

煮物

味噌カツ

油揚げと枝豆の混ぜご飯



生徒実行委員のオススメポイント！

枝豆、いんげん豆、スナップエンドウなど、
色々なところに豆を使用したのがポイントです。
また、味噌カツが2個入っていて、ご飯が進む
元気の出るお弁当にしました！

※使用食材および盛り付けは変更することがあります。

8/1(木)

さるぼぼ弁当

「さるぼぼ」とは飛騨地方に伝わる人形のことで、
飛騨地方の郷土料理を盛り込んだお弁当です。
赤カブ漬けのご飯は赤いさるぼぼを表現しています。

ほうれん草のおひたし・赤かっぱ漬け

飛騨牛コロッケ

煮物

赤カブ漬け
混ぜご飯

味噌のせご飯

けい
鶏ちゃん焼き

枝豆ご飯

シュウマイ・ハムカツ

水まんじゅう



生徒実行委員のオススメポイント！

飛騨といえばの飛騨牛を使用したコロッケ、
五平餅をイメージした味噌のせご飯、
郷土料理の鶏ちゃんが入った、みなさんの知らない
新しいおいしさを知ることができるお弁当です！

※使用食材および盛り付けは変更することがあります。

8/2(金)

味の関ヶ原弁当

天下分け目の関ヶ原にちなみ、
東西の味付けの違い・使う食材の違いを
コンセプトにしたお弁当です。

田楽(関東)・玉子焼き(関東)

カリカリ梅ご飯

豚肉じゃが(関東)

栗ご飯



餃子(関東)

お好み焼き(関西)

田楽(関西)・玉子焼き(関西)

牛肉じゃが(関西)

ほうれん草のおひたし



生徒実行委員のオススメポイント！

一つのお弁当で関東で有名な餃子、関西で有名な
お好み焼きや、味の異なる田楽、玉子焼き、
肉じゃがを楽しめます！
ぜひ味わってください！

※使用食材および盛り付けは変更することがあります。

8/3(土)

三県交流弁当

岐阜県と後催県である香川県・秋田県の
郷土料理を詰め込んだ弁当です。
しょうゆ豆は香川県、いぶりがっこ赤飯は
秋田県の郷土料理です。

いんげん豆の胡麻和え・

しょうゆ豆(香川)

唐揚げ

赤飯(秋田)・

いぶりがっこ(秋田)

焼きそば



飛騨牛コロッケ

水まんじゅう

枝豆ポテトサラダ

トウモロコシご飯

煮物



生徒実行委員のオススメポイント！

唐揚げ、飛騨牛コロッケ、そして焼きそばと
ボリュームたっぷりのこのお弁当を食べれば、
午後も元気いっぱい頑張れます！
他県の食文化を堪能してみたいかが？

※使用食材および盛り付けは変更することがあります。

8/4(日)

国際交流弁当

国際交流事業に参加する、韓国・リトアニア・ベトナムの
食材や郷土料理を詰め込んだお弁当です。
日本人でも食べやすい料理・味付けにしています。

ベリーソースがけ
パウンドケーキ

チヂミ
(韓国)

粉ふきいも(リトアニア)・
ほうれん草のおひたし

枝豆ご飯

プルコギ
(韓国)



ベトナム風切干大根
(ベトナム)

カリカリ梅ご飯

春雨中華サラダ

揚げ春巻き
(ベトナム)



生徒実行委員のオススメポイント！

日本ではなかなか味わえない外国の料理を
このお弁当で楽しめます。
特にプルコギは独特な味わいで、
韓国ならではの濃い味を堪能いただけます！

※使用食材および盛り付けは変更することがあります。