

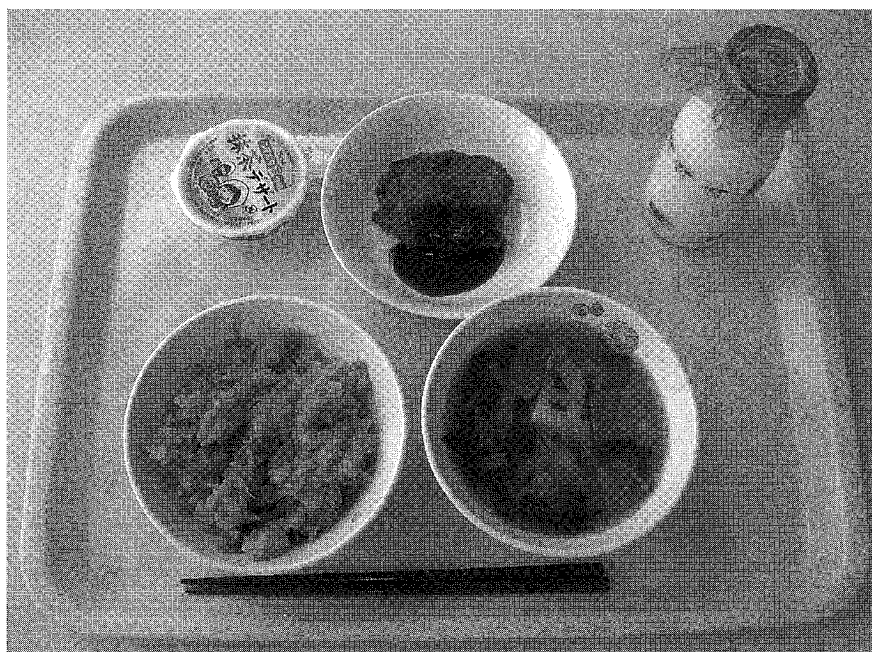
母ながくての給食

平成25年度 1学期号

資料 5

愛知を食べる学校給食の日

みなさんが、これからも健康に生活できることを願い、毎月19日を食育の日としています。
愛知県でとれたおいしい食べものを知ってもらいたいと食育月間の6月19日が「愛知を食べる学校給食の日」になっています。

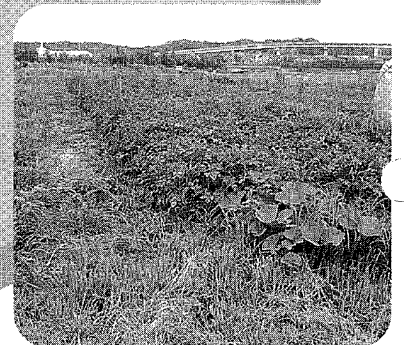
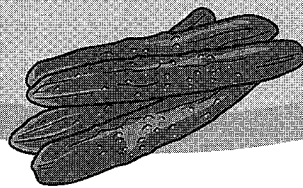
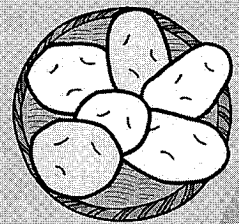
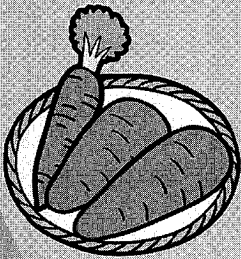
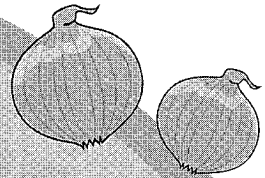
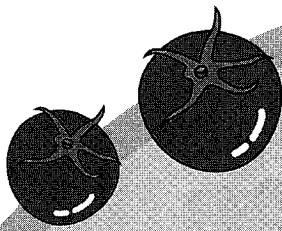


6月19日(水)を「愛知を食べる学校給食の日」として、愛知県産の鶏肉、にんじん、じゃがいも、こまつな、だいこんを使って調理をしました。献立は「五目ごはん、牛乳、味噌カツ、じゃがいものっぺい汁、抹茶デザート」でした。

「五目ごはん」は給食センターで炊いたごはんで「味噌カツ」とともに郷土料理です。抹茶デザートの抹茶は西尾市産を使ったものでした。

長久手でとれる野菜を学校給食へ

生産者の方が心をこめて作ってくれています



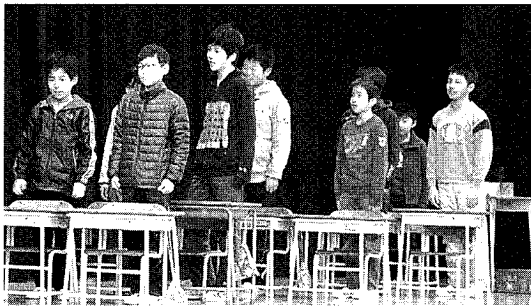
今回の生産者は、^{にのみやしげあき}二宮茂明さんで東小学校の南側で作られています。今はフルーツトマト、きゅうり、かりもり、たまねぎ、にんじんなどが植えられています。

たまねぎは一回に400kgぐらい作られていて、給食センターでは大きくなったものだけを出荷してもらっています。この仕事は、6年前から始め、他の仕事もしているので、今は毎朝と夕がたや休みの日に作業をしているそうです。一番大変なことは土づくりだとおっしゃっていました。収穫できたものは、給食センターやあぐりん村に出荷しているそうです。今後はきゃべつの収穫が終わって、8月くらいに畑を耕して、9月にだいこん、白菜などの冬野菜の準備をして、10月に植えていくそうです。

子どもたちへメッセージをお願いしたら、「無農薬で作っていて、毎日の作業はとても大変ですが、みなさんに自然の味を味わってほしい」とおっしゃっていました。

長久手市立北小学校では、現在27名の給食委員が活動しています。

昨年度、児童集会では、給食のマナーの発表を劇とクイズ形式で行いました。
その様子をお知らせします。



6年A組の授業が終わりました。
手を洗わずにふざけている子がいます。

☆給食の前に手を洗おう

☆給食の準備をしっかりとしよう

準備が整いました。食えるときに姿勢が
悪い子がいます。

☆ よい姿勢、よいマナー

給食の終わりの時間が近づいています。
牛乳を残そうとしている子がいます。

☆ 牛乳は残さず飲もう

食べ終わったら、走り回っている子が
います。

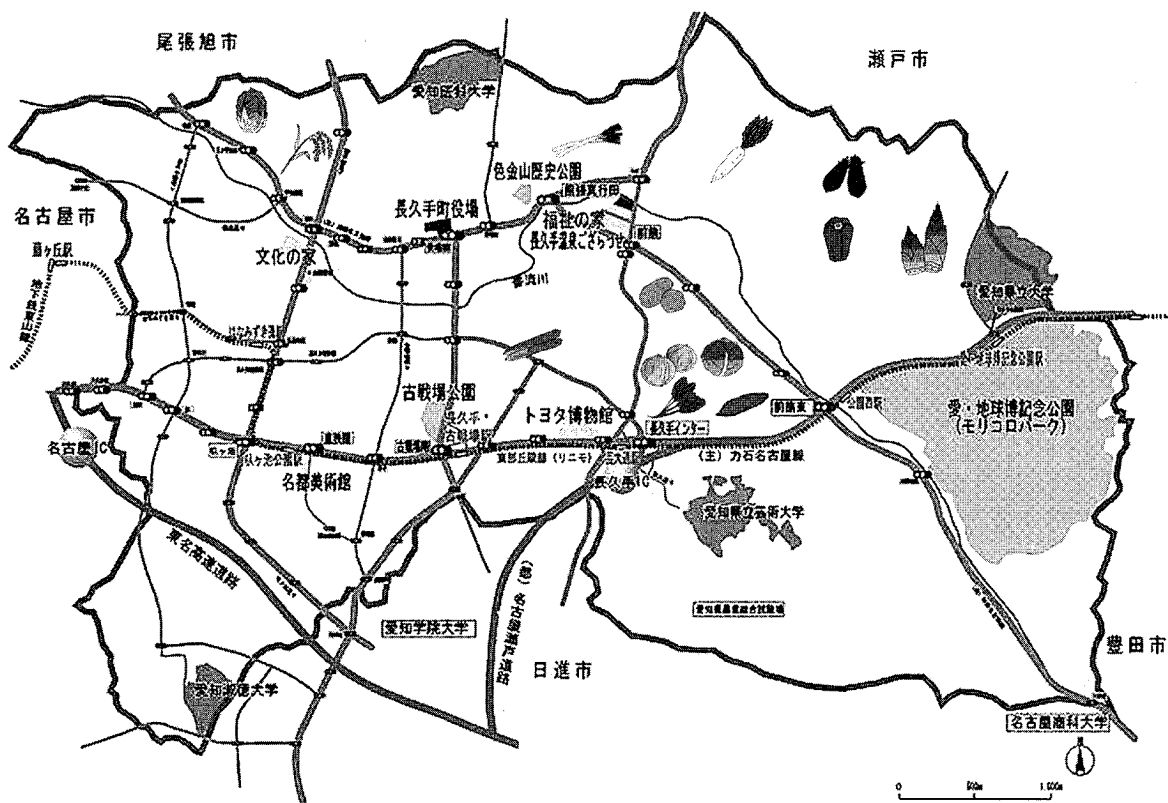
☆ 食べ終わったら静かに待とう



みなさんも給食は、マナーやルールを守り気持ちよく会食しましょう。



長久手市でとれる野菜



野菜の種類

- じゃがいも
- ねぎ
- キャベツ
- 玉ねぎ
- さつまいも
- だいこん
- まな
- 白菜
- なす
- ピーマン
- 米
- たけのこ
- きゅうり

長久手市内では、年間を通していろいろな種類の野菜が作られています。今回は夏においしい野菜を紹介します。給食でも、生産者会の方々に作っていただいたものを使用しています。ご家庭でも地域でとれた旬の野菜を食卓にあげてみてはいかがでしょうか。

夏においしい長久手産の野菜

なす

長久手市内でよく作られている品種は「千両2号」、「米なす」、「てんぐなす」です。

6月から8月にかけてよくとれます。調理方法は焼く、煮る、揚げる、などあらゆる方法で調理できます。



きゅうり

長久手市内でよく作られている品種は「夏すずみ」、「しゃきっと」です。

6月から8月にかけてよくとれます。生で食べたり、サラダ、寿司の具、酢の物、和えもの、つけものに使われます。



ズッキーニ

長久手市内では細長い緑色、黄色、球形の品種が作られています。

6月から8月にかけてよくとれます。野菜の煮込み料理や、鉄板焼き、フライなどに使われます。



じゃがいも

長久手市内でよく作られている品種は「キタアカリ」、「アンデス」が5月に多くできます。また9月から10月にかけて、できる品種は「デジマ」、「ニシユタカ」です。

ポテトサラダ、カレーやシチュー、グラタン、おでん、味噌汁の具にも広く使われます。

