

ながくての給食

令和7年度 3学期号

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 1月24日から30日は**全国学校給食週間**でした！

ながくて市では、郷土料理や、長久手市産や愛知県産の食材を使って、給食を作りました。

こんだておも だ
献立思い出せるかな



おうちのひとと一緒に読んでね

「全国学校給食週間とは」

毎日の給食がどのように作られているか、給食の大切さについて考える週間です。食べものを大切に、作ってくれる人や食べものへの感謝の気持ちをもって、楽しく給食をいただきましょう。

1月26日(月)の献立

ごはん・牛乳
てっか 鉄火みそ
あか 赤しそあえ
だんご汁



愛知県の食に欠かせないのが、八丁みそに代表される豆みそ(赤みそ)です。鉄火みそは、赤みそに大豆や野菜、香辛料などを混ぜ、加工したもので昔から保存食として伝えられている料理です。赤みそは、大豆・塩・水のみを主原材料とし、長い熟成期間を経て作られることから、みその中でも特に栄養価が高く、深いコクがあります。愛知県には、みそおでん、みそ煮込みうどん、どて煮など赤みそを使った料理がとても多く、県民に親しまれています。

1月27日(火)の献立

ひじきごはん・牛乳
にぎすフライ
さわにわん
お米のタルト



にぎすフライの「にぎす」は愛知県で獲れた魚を使用しています。愛知県では渥美半島の沖合でたくさん獲れています。15~30cm位の細長い体型で、小さな頭に大きな目が特徴です。

お米のタルトは、子どもたちに大人気のデザートです。長久手市産の米粉をタルト製造工場に送って作ってもらっています。米粉はタルト生地とクリームの両方に使用されています。

1月29日(木)の献立

五目きしめん・牛乳
ちくわのいそべあげ
きりぼしだいこん
切干大根のごま酢あえ



きしめんの名前の由来は、昔、平たいうどんの上に、「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きしめん」となり、それが、現在の「きしめん」と呼ばれるようになったとか・・・他にもいろいろな説があります。平たいめんは、すぐにゆでられるので、せっかちで待つことが苦手とされる愛知県の人々にすぐに気に入られたそうです。

1月28日(水)の献立

ごはん・牛乳
ひきずり
ひとしお 一塩づけ
いよかん



ひきずりは、尾張地方で「すき焼き」のことを指します。尾張では鶏の飼育が盛んで、ひきずりには鶏肉を使います。

名前の由来は昔の包丁は切れ味が悪いためとり肉の皮がしっかり切れず、一切れ持ち上げようとすると、するすると引きずってしまうからという説、すき焼き鍋の中で、引きずるようにしてとり肉を焼くからという説、昔、村の若者がほかの家の鶏を盗んだときに、後ろで隠しながら引きずるようにして持って帰ったからという説などがあります。

1月30日(金)の献立

ごはん・牛乳
キャベツ入いつくね
千草あえ・豚汁
コーヒー牛乳のもと



キャベツは、愛知県の出荷量が全国1位(2023年)で、全国のおよそ20%を占めています。主な産地は、田原市や豊橋市で、私たちが住んでいる地域の近くでもたくさん作られています。

愛知県産のキャベツを細かく刻んでつくねに入れてあります。

地元でとれた食材を使った料理です。

愛知県の農業にも目を向けてみてください。

学校給食週間には、各校でいろいろな取組が行われました。

その中で、南小学校では、給食委員会の児童が、学校給食の歴史について発表しました。

