

母ながくての給食

令和3年度 3学期号



新型コロナウイルス対策として、子どもたちは黙食(黙って食べる)を守っています。静かな中でも、食べることを楽しんでいるうれしそうな表情がたくさん見られます。早く以前のように、友達と会話を弾ませながら、楽しく給食が食べられるようになるといいですね。

こんだておも だ
献立思い出せるかな？

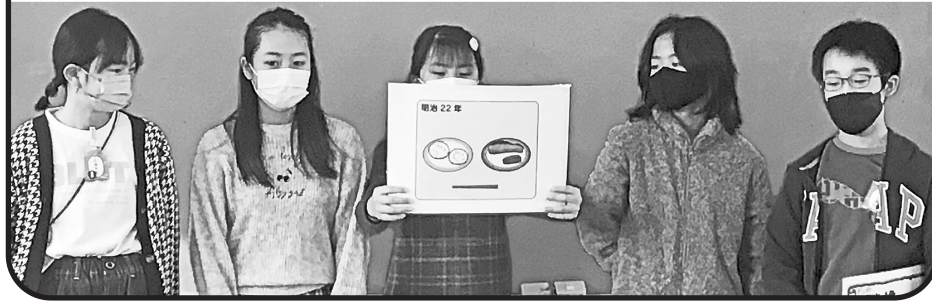
うち ひと いっしょ よ
お家の人と一緒に読んでね！

ぜん かく がっ こう きゅうしょくしゅう かん 1月24日から30日の**全国学校給食週間**を振りかえって紹介します

ぜん かく がっ こう きゅうしょくしゅう かん 「全国学校給食週間」とは？

まいとし がっ か にち ぜん かく がっ こう きゅうしょくしゅう かん
毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらい、理解や関心を高めることを目的としています。

きゅうしょく じ かん きゅうしょく い いんかい じどう がっ こう きゅうしょく れきし
給食時間に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。



がっ か げつ こんだて 1月24日(月)の献立

ごはん・牛乳
コーヒー牛乳のもと
愛知県産根菜コロッケ
干草あえ
鶏だんご汁



愛知県産のごぼう・人参を使用し、愛知県産食材を存分に楽しめるようになっていきます。愛知県は野菜をたくさん栽培しており、生産額は全国第5位です。(農林水産省 令和元年作物統計より)

キャベツや大葉が1位、ブロッコリーが2位、カリフラワーが3位などトップ10入りの野菜が、25品目以上にわたります。

がっ にち か こんだて 1月25日(火)の献立

ごもくごはん・牛乳
にぎすフライ
とうふ汁
お米のタルト



にぎすフライの「にぎす(魚)」は愛知県産を使用しています。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。

がっ にち すい こんだて 1月26日(水)の献立

ごはん・牛乳
みそおでん
キャベツとツナの和え物
オレンジ



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。そんな豆みそを使った、愛知県独特のおでんが、「みそおでん」です。具材が入った土鍋の真ん中にみそ壺を置き、具材をみそダレにつけて食べるのが伝統的な「みそおでん」ですが、給食ではみそ仕立てのだし汁に具材を入れて煮込んでいます。醤油ベースのだし汁で煮こむおでん(関東煮)も人気ですが、愛知県ではみそおでんが根強い人気です。

がっ にち もく こんだて 1月27日(木)の献立

きしめん・牛乳
五目きしめん
ブロッコリーとはくさいのおひたし
さわらの磯辺揚げ



きしめんの名前の由来を知っていますか？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「きじめん」となり、それが「きしめん」と呼ばれるようになったそうです。たくさんの種類の野菜と肉が入った五目きしめんを食べて温まりましたね。

がっ にち きん こんだて 1月28日(金)の献立

ごはん・牛乳
さば八丁みそ煮
切り干しだいこんの煮物
さわにわん



さば八丁みそ煮に使われている『八丁みそ』は、江戸時代に愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八丁(約870m)の場所にある八帖町で作り始めた豆みそです。みその風味で、さばをよりおいしく食べることができます。骨ごと食べることができるように煮てあります。

ながくてしない はたけ 長久手市内の畑に

行ってきました！

給食に使用する野菜を、愛情込めて作って下さっている長久手市給食
食材生産会の二宮さんにお話を伺ってきました。

真菜を作る上で大変な
ことは、何ですか？

野菜を作るのに大変な
ことは、何ですか？

野菜作りで楽しいことは
何ですか？

これからやっていきたい
ことは何ですか？



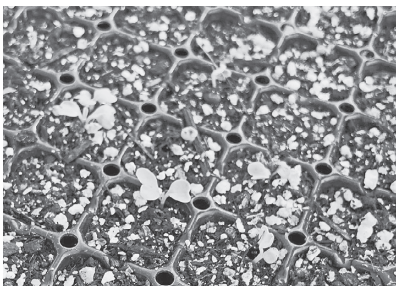
給食に使う日に合わせて
育てるのが難しいですね。

かがんで作業するから
腰が痛いですね。

みんなが食べて「おいしい」
といってくれることですね。

伝統野菜の真菜など昔の
ものも作り続けていきたい
ですね。

真菜の成長過程



ビニールハウスの中で、種を
ポットに植える



芽が出て、ある程度のお大きさに
なるまでハウス内で育てる



外の畑に植え替える

二宮さんが手間をかけて大切に育てて下さっていることがわかりますね！！