

いただきますーす

No.58
令和2年1月
東郷町給食センター

この一週間は学校給食週間にちなんで愛知県産・東郷町産の食べものがたくさん出てきます。自然の恵みに感謝しながら、愛知県や東郷町の食文化に親しんでもらいたいと思います。

1月24日(金)

玄米ごはん
豆乳
ココア牛乳のもと
にこにこ米粉カレー
米粉のチキンカツ
ひじきサラダ

今日の給食はみんなで一緒に食べられる「にこにこ給食」です。牛乳の代わりに豆乳が出ます。飲みやすくするため、ココア牛乳のもとがつかます。

米粉カレーの中には東郷町産の米粉やにんじん、トマト、カリフラワーが入っています。

1月27日(月)

わかめごはん
牛乳
みそ煮込みうどん
いか天ぷら
切り干し大根のごま酢あえ

東郷町の給食に使っているみそは、豊田市にあるみそ蔵で作られています。大根を太陽の下で干した「切干大根」も愛知県でとれた大根が使われています。

1月28日(火)

変わりかやくごはん
牛乳
野菜入りはんぺんのしょうが焼き
しゃきしゃきれんこんサラダ
東郷町産お米のタルト

変わりかやくごはんは、凍り豆腐や切り干し大根が入った栄養たっぷりのたきこみごはんです。この日は、東郷町産お米のタルトがデザートに出ます。

1月29日(水)

玄米ごはん
牛乳
のっぺい汁
納豆あえ
二色漬け
手巻きのり

納豆あえに入っている愛知県産の納豆は、甘辛いタレの味つけをしてあり、ご飯が進みます。愛知県産ののりに東郷町産のごはんと納豆や二色漬けをのせて手巻きにして食べましょう。

1月30日(木)

黒ロールパン
牛乳
白菜とベーコンのスープ
キャベツ入りメンチカツ
ナポリタン焼きそば
東郷町産ローゼルジャム

ナポリタン焼きそばは、応募献立メニューです。

愛知でとれたキャベツが入ったメンチカツは、野菜の甘味がたっぷり詰まっています。

愛知県産の食材

はくさい、にんじん、小松菜、トマト、キャベツ、大豆、大根、カリフラワー など



天気等により、産地が変更する場合があります。

全国学校給食週間です! 1月24日~30日

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりとお魚、漬物を用意するのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さをあらためて考えるために設けられたのが「全国学校給食週間」です。学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。



学校給食の7つの目標

~学校給食法より~

健康な体をつくる



望ましい食生活のお手本になる



助け合い、協力し合う社会性を身につける



自然の恵みに感謝する心を育てる



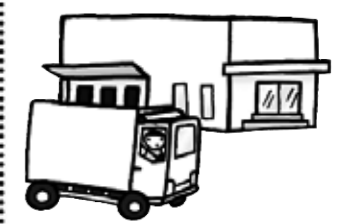
働くことを尊び、感謝する心を育てる



地域の食文化を知り、未来に伝える



食を通して社会のしくみを学ぶ



1月の給食に出る東郷町産の野菜について

カリフラワー

カリフラワーの仲間で別名「スティックカリフラワー」といいます。1月24日のにこにこ米粉カレーに入ります。つぼみと茎も食べられます。くせがなく、食べやすい野菜です。

