

# いただきますーす

NO. 49  
平成 29 年 1 月  
東郷町給食センター

## 1月24日から30日は「全国学校給食週間」

この一週間は愛知県の郷土料理や、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(火)

ソフトめん  
牛乳  
八丁肉みそかけ  
みかん  
磯香あえ

岡崎市から発祥した八丁みそは、なんと江戸時代から作られています。蔵の中で2年間熟成させたみそは、独特の渋みと旨みがあるのが特徴です。

1月25日(水)

ごはん  
牛乳  
ひきずり  
愛知の野菜コロケ  
ごまあえ

牛肉のかわりに鶏肉を使ったすき焼きのことを、「ひきずり」と言います。名古屋コーチンなどがあげられるように、愛知県は鶏肉の産地として有名です。

1月26日(木)

麦ごはん  
牛乳  
愛知のいわしつみれ汁  
豚そぼろどんぶり  
赤かぶあえ

愛知県は海に面しているため、水産業も盛んです。この日は愛知県でとれたいわしをつみれ汁にさせていただきます。他にもあさりやしらすなどの水産物が有名です。

1月27日(金)

鶏めし  
牛乳  
めひかりのねぎソースがけ  
こんぶあえ  
東郷町産ローゼルトルト

鶏めしは鶏肉の名産地である愛知県の郷土料理です。この日は東郷町の特産品であるローゼルがデザートに出できます。甘酸っぱいローゼルをタルトでおいしくいただきます。

1月30日(月)

ごはん  
牛乳  
東郷町産冬野菜みそ汁  
鶏肉の唐揚げ  
切り干し大根のサラダ

東郷町でとれただいこん・はくさい・ねぎなどの冬野菜をたっぷり入れたおみそ汁です。この日の切り干し大根は愛知県産です。甘味が強く、栄養たっぷりです。

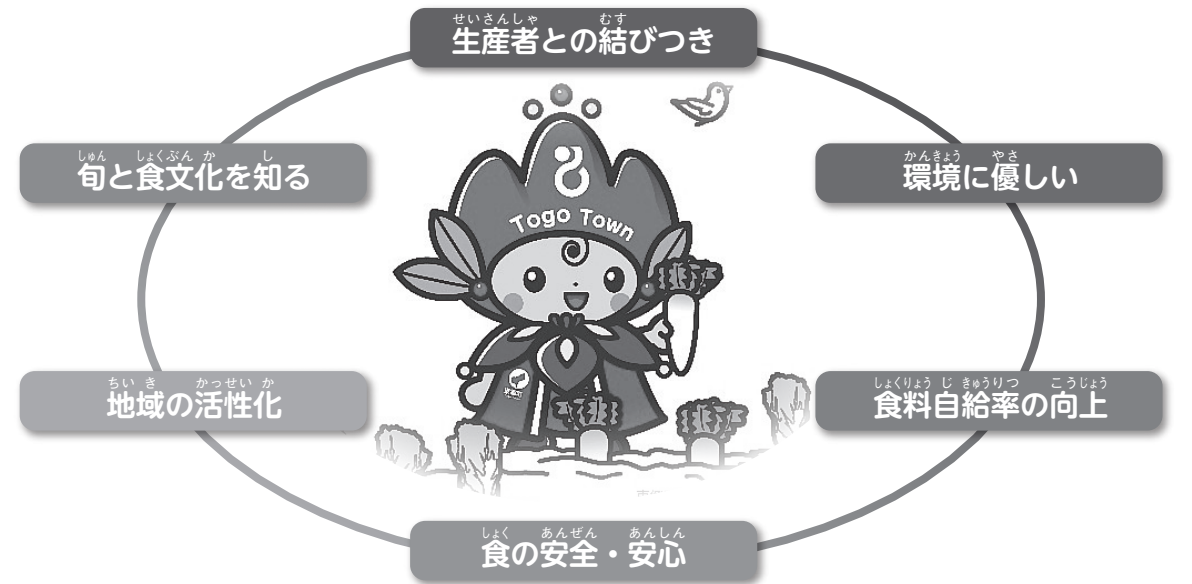
## 愛知県の農業

愛知県は一年を通じて比較的温暖な気候と、豊かな水資源に恵まれた農業に適した県です。野菜の産出額は全国7位を誇っており、特にキャベツの産出額は全国1位で、全国シェアの20%を占めています。



## 地産地消ってなあに？

地産地消とは、地域で生産されたものを、地域で消費するということです。昔から「その地域で生まれた旬の食べ物を食べるのが健康によく、おいしい」という考え方があります。このように、地産地消には良いところがたくさんあります。



## 東郷町の地場産物

お米・はくさい・だいこん・ねぎ・たまねぎ・トマト・柿・ローゼルなど、様々な野菜や果物が栽培されています。



大根は重くて収穫するのもひと苦労。とても大変な仕事ですが、みなさんのために頑張っています。

だいこん農家の近藤すずのさん



大きくて立派なだいこんだね。とってもおいしそう！

