

いただきますーす

NO. 51
平成 29 年 10 月
東郷町給食センター

10月20日は 愛知を食べる学校給食の日

愛知県産・東郷町産をたくさん使ったメニューです。
自然の恵みに感謝していただきます。

献立
わかめごはん 牛乳
秋の味覚汁
東郷町産かぼちゃコロッケ
切り干し大根のサラダ



愛知県はきれいな水と暖かい気候を活かして、昔から米作りが盛んに行われてきました。いつもみなさんが給食で食べているごはんは、東郷町でとれたお米を使っています。

お米

夏に収穫して秋まで熟成させたかぼちゃは、甘みが増して深い味わいになります。東郷町でとれたかぼちゃをペーストにし、衣をつけてカリッと揚げ、かわいらしい星型のコロッケにしました。

東郷町の食材

かぼちゃ

愛知県の農業

愛知県は全国でも有数の農業県で、様々な品目を産出しています。今日の給食には、毎日おなじみの牛乳、色とりどりの野菜、お味噌や油揚げ、お肉など、愛知県産の食べ物がたくさん詰まっています。

こんだて ぼしゅうけっ か はっぴょう 献立募集結果発表!

給食センターでは5月から6月にかけて、「かみごたえたっぷり!我が家の自慢料理!」をテーマに、小中学生の皆さんから献立を募集しました。その結果、小学生187人、中学生47人とたくさんの応募がありました。本当にありがとうございました。
炊き込みご飯、煮物、汁物、炒め物、揚げ物といろいろな調理法でバラエティーに富んだ楽しい内容の献立がよせられました。

応募があった献立の中から、給食として作ることができ、ゆめがあり、今までにないものなどの選考基準にそって審査した結果、入選11点、佳作9点が下記のとおり選ばれました。なお、入選した献立は2月以降の給食に登場します。お楽しみに!

入選

- | | | | |
|--------|-----|--------|--------------------------|
| ・東郷小学校 | 4-1 | 鋤野 拓音 | ごぼうと新たまねぎのポン酢あえ |
| ・東郷小学校 | 5-2 | 青木 稜真 | れんこんの韓国風炒め |
| ・東郷小学校 | 6-1 | 斎藤 優羽 | 切り干し大根とキュウリの塩こんぶあえ |
| ・東郷小学校 | 6-3 | 松本ひまわり | れんこんとひき肉のカレー炒め |
| ・音貝小学校 | 6-2 | 吉橋 空飛 | 季節の野菜スープ(春) |
| ・音貝小学校 | 6-2 | 村山穂乃香 | シャキシヤキ!!オニオンハチミツマスタードサラダ |
| ・高嶺小学校 | 6-1 | 井野川陽菜 | 貝たくさんカレー風味のアヒージョ |
| ・春木中学校 | 1-7 | 加藤 未悠 | 野菜とひき肉のぶっかけ丼 |
| ・春木中学校 | 2-3 | 栗田 桜 | じゃことほうれん草の炒飯 |
| ・春木中学校 | 2-4 | 磯部紗也菜 | たけのこと鶏ささみの炊き込みご飯 |
| ・春木中学校 | 3-2 | 今井 美緒 | 切り干し大根とにんじんのガーリック炒め!! |

佳作

- | | | | |
|---------|-----|-------|--------------------|
| ・東郷小学校 | 1-2 | 瀧澤 獅童 | 大豆とじゃこの甘辛煮 |
| ・東郷小学校 | 3-2 | 堀 瑚々奈 | 甘辛大豆 |
| ・東郷小学校 | 6-1 | 石嶋 咲希 | くるみと小魚のあまから |
| ・東郷小学校 | 6-3 | 岡田 美瞳 | 小松菜とキャベツのシャキシヤキいため |
| ・東郷小学校 | 6-3 | 土手 菜摘 | 豚肉と水菜の炒め煮 |
| ・春木台小学校 | 4-2 | 馬場 さら | かんたんかぼちゃサラダ |
| ・東郷中学校 | 1-1 | 佐藤菜々子 | 和風炒めもの |
| ・東郷中学校 | 2-1 | 小島 充生 | レンコンとササミのカレーあえ |
| ・春木中学校 | 3-5 | 前田 涼多 | 豆入り鶏そぼろ丼 |

*給食では、原案のイメージに近づけるようにしますが、都合により材料などをやむを得ず変更することもあります。