

# いただきますーす

NO. 52  
平成30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**」です。  
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(水)

**ごはん**  
**牛乳**  
**ひきずり**  
**さばの甘みそかけ**  
**大根サラダ**  
愛知県の方言ですき焼きのことを「ひきずり」と言います。牛肉のかわりに鶏肉を使うのが特徴です。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25日(木)

**鶏めし**  
**牛乳**  
**豆腐ステーキのあんかけ**  
**ひじきサラダ**  
**東郷町産お米のタルト**  
鶏めしは鶏肉の名産地である愛知県の郷土料理です。この日は東郷町のお米でとれたお米のタルトがデザートに出ます。クリーミーなお米のタルトでおいしくいただきます。

1月26日(金)

**きしめん**  
**牛乳**  
**みそ煮込み**  
**ちくわのカレー揚げ**  
**土佐和え**  
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。この日はみそ煮込みきしめんにいただきます。

1月29日(月)

**麦ごはん**  
**牛乳**  
**中華飯**  
**愛知の野菜春巻き**  
**棒棒鶏サラダ**  
東郷町でとれたはくさい・ねぎなどの冬野菜をたっぷり入れた中華飯です。春巻きは愛知県でとれた野菜が入って、栄養たっぷりです。

1月30日(火)

**ごはん**  
**牛乳**  
**愛知のつみれ汁**  
**煮みそ**  
**ゆかり和え**  
煮みそは海も近く、魚介類にも恵まれたこの地方では四季折々の野菜を自家製みそでじっくり煮込み、寒い時は1つの鍋を囲んで暖をとったという体も心もあたたまる1品です。給食ではたっぷりの冬野菜のほかにおいしさが増す豚肉、昆布、はんぺんが入っています。さらに愛知県でとれたいわしをつみれ汁にいただきます。

愛知県

牛乳 とうふ みそ 油揚げ  
豆腐ステーキ 春巻き つみれ 大豆  
キャベツ ねぎ にんじん  
ほうれんそう がんもどき

東郷町

ごはん(お米) はくさい  
ねぎ だいこん  
お米のタルト

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

# 全国学校給食週間です

1月24日  
~30日

学校給食の7つの目標



学校給食は、教育の一環として行われ、7つの目標があります。

健康な体づくり



望ましい食生活の  
お手本に



助け合い、協力して  
楽しく食べる



自然の恵みに  
感謝する



働く人たちに  
感謝して食べる



地域の食を知り、  
未来に伝える



食を通して社会の  
しくみを知る



学校給食は子どもたちに1日に必要な栄養のおよそ3分の1、ビタミン・カルシウムはおよそ2分の1がとれるように作られています。健康的な食事の手本となり、食育の「生きた教材」になるように献立を立てています。

## 東郷町の地場産物

お米(赤米)・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。



白菜は虫がつきやすいので管理が大変ですが、安全な野菜を作るため、農薬は2回しが散布しません。とても大変な仕事ですが、楽しいです。



はくさいのうかみずの白菜農家の水野ていさん

たくさんの白菜を育てています。収穫が楽しみです!