

# いただきますーす

No.55  
平成31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(木)

ごはん  
牛乳  
いわしつみれと冬野菜の豆乳スープ  
チキンのローゼルスソースがけ  
大根の梅サラダ

今日の豆乳スープには愛知県でとれたいわしのつみれが入っています。冬野菜と一緒に味わってください。

東郷町でとれるローゼルはジャムやお菓子だけでなく、お肉のソースとしても活躍します。

## 1月25日(金)

ソフトめん  
牛乳  
肉みそかけ  
おかかあえ  
みかん

ソフトめんにかけていただく肉みそかけは、愛知の大豆を使った赤みそをたっぷり使い、コクのある味に仕上がっています。

東郷町の給食に使っているお味噌は、豊田市にある味噌蔵で作られています。

## 1月28日(月)

ごはん  
牛乳  
豚汁  
納豆あえ  
切干大根とキュウリの塩こんぶあえ  
手巻きのり

愛知県産の納豆は、甘辛いタシの味つけでご飯が進みます。大根をお日様のもとで干した「切干大根」も愛知県でとれたものが使われています。

## 1月29日(火)

麦ごはん  
牛乳  
ハヤシライス  
東郷町産かぼちゃコロッケ  
シャキシャキれんこんサラダ

東郷町でとれた真っ赤なトマトをコトコトと煮込み、うま味を引き出したハヤシライスは絶品です。

かぼちゃコロッケは、東郷町でとれたかぼちゃをペーストにし、衣をつけてサクッと揚げました。

## 1月30日(水)

じゃことほうれん草の炒飯  
牛乳  
愛知の野菜春巻き  
きゅうりのごま醤油あえ  
ヨーグルト

じゃことほうれん草の炒飯は、応募献立メニューです。愛知でとれたキャベツ・れんこん・にんじんが入った春巻きは、野菜の甘味がたっぷり詰まっています。

### 愛知県産の食材

いわし、はくさい、にんじん、小松菜、れんこん、トマト、キャベツ、大豆、大根 など



天候等により、産地が変更する場合があります。

## 全国学校給食週間と7つの目標!

1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。



### 東郷町で育てられている作物

#### 東郷町産の食材

はくさい、大根、ねぎ、ローゼル、かぼちゃ、トマトなど



地域の農家さんや、給食を作ってくれている方々に感謝していただきましょう。