



ランチニュース

令和2年10月
大府市教育委員会

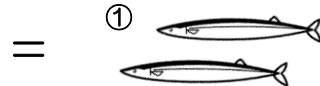
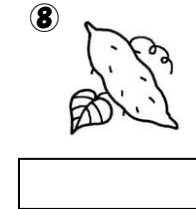
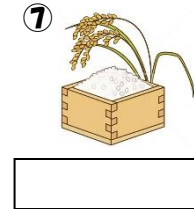
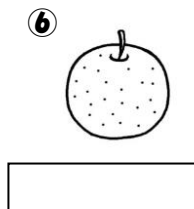
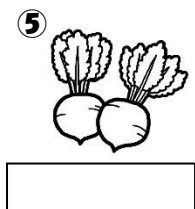
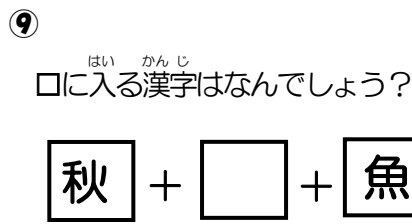
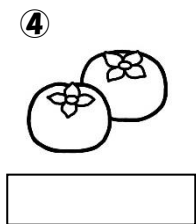
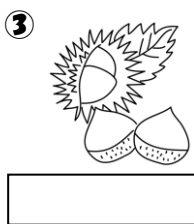
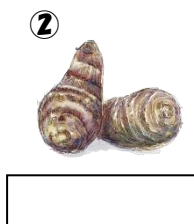
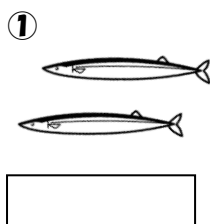
みの あき かんしゃ た 実りの秋に感謝して食べよう！



あき しんまい おお さくもつ しゅうかく みの きせつ じ き てんとう おお やさい くだもの なら
秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される「実りの季節」です。この時期は店頭には多くの野菜や果物が並
び、給食でも秋の味覚がたくさん登場します。ご家庭でもぜひ、秋の味覚を楽しんでください。



あき しゅん た もの
秋が旬の食べ物 ～イラストをみて名前がわかるかな？～



ほか あき しゅん た もの
他にも秋が旬の食べ物はたくさん
あります。調べてみましょう！



10月16日(金)は「愛知の味覚を味わう学校給食の日」として愛知県産の食材が使われた料理が出ます。
わたしたちが育った場所でとれた食材を感じながら、感謝して食べましょう。

しょうじん あ
精進揚げって？



ちょうりいん
調理員さんが
ひとひとてつく
一つ一つ手作
します。

しょうじん あ やさい ころも つ
精進揚げは、野菜に衣を付け
て揚げたもののことをいいます。
ぎょかいりい あ てん くべつ
魚介類を揚げる天ぷらと区別する
ことば つか にち
言葉としても使われます。16日は
しゅるい やさい つか
4種類の野菜を使います。

やさしい
みつばってどんな野菜？



みつばは、あいちけん しゅうかくりょう
愛知県の収穫量が
ぜんこくだい い やさい りょくおうしよく
全国第2位の野菜です。緑黄色
やさい ひと ほうふ
野菜の一つで、ビタミンが豊富で
す。かき揚げやすまし汁、茶わん
む じる ちゃ
蒸しなどの和食の彩りにも使
よう
用されています。

★10月16日(金)の献立★

ごはん
ぎゅうにゅう
牛乳

しょうじん あ
みつばの精進揚げ

あいちけん やさい
しらすと愛知県野菜のサラダ

はっちよう み そ あか
八丁味噌の赤だし

おに
鬼まんじゅう(愛知の郷土料理)



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」



※給食実施日の2日前(土・日・祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし、給食費をいただきます。

※前日(10月15日)の午後5時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし、給食費をいただきます。