



# 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？～



|              |              |              |              |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| ①<br><br>[ ] | ②<br><br>[ ] | ③<br><br>[ ] | ④<br><br>[ ] |
| ⑤<br><br>[ ] | ⑥<br><br>[ ] | ⑦<br><br>[ ] | ⑧<br><br>[ ] |

⑨  
□に入る漢字はなんでしょう？

秋 + □ + 魚

= ①

ほか 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！

## 「愛知の味覚を味わう学校給食の日」

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。

★10月16日(金)の献立★

ごはん  
牛乳

みつばの精進揚げ

しらすと愛知県野菜のサラダ

八丁味噌の赤だし

鬼まんじゅう(愛知の郷土料理)

しょうじん あ  
精進揚げって？

調理員さんがひとひとと一つ一つ手作しします。

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  
言葉としても使われます。16日は4種類の野菜を使います。

みつばってどんな野菜？

みつばは、愛知県の収穫量が全国第2位の野菜です。緑黄色野菜の一つで、ビタミンが豊富です。かき揚げやすまし汁、茶わん蒸しなどの和食の彩りにも使われています。



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。

右前クエテ窓え ①さんま ②さきま ③くり ④かき ⑤かい ⑥なし ⑦うめ ⑧さつま ⑨も ⑩(利刃魚)