

ランチニュース

令和３年１月
大府市教育委員会

新しい年をむかえました。今年もバランスよく食べ、適度に体を動かし、しっかり睡眠をとりましょう。そして心と体を健やかに保ち、充実した１年を過ごしましょう。

愛知の郷土料理 と なごやめし

日本には、地域の産物を使って、独自の料理法で作られ、食べられてきた「郷土料理」があります。私たちの住む愛知県にも、昔から受け継がれてきた郷土料理があります。一方で、名古屋を中心として広く受け入れられ、家庭や飲食店で食べられている「なごやめし」もあります。



いくつ わかるかな？

下に示す料理は、「愛知の郷土料理」、「なごやめし」のどちらでしょうか？


おにまんじゅう


みそカツ


煮あえ


手羽先


あんかけスパゲティ


天むす


ひきずり


ひつまぶし


煮みそ



それぞれの成り立ちや歴史にちがいはありますが、どちらも地域で伝えられ、広く愛されてきた料理です。私たちは、これらの料理をこれからも大切にして食べ、後世へ伝えていきたいですね。

全国学校給食週間と募集献立についてのお知らせ

１月２４日～３０日は、全国学校給食週間です。それを受けて、大府市の学校給食では、１月２５日（月）～２９日（金）の５日間を中心に、大府市や愛知県の産物を活用した料理、地元に昔から伝わる郷土料理、全国的にも人気の「なごやめし」、市内各学校ごとの「募集献立」など、特別な献立を実施します。

石ヶ瀬小学校の「募集献立」は、6年生が家庭科の授業で考えた献立です♪

※班で協力して考えた献立を発表し合い、各クラスの投票で１位になった献立の一部です。どれもおいしくて栄養たっぷりです♪

１８日（月）キムチなべ（6年3組児童４名）

２６日（火）ふゆやさいのクリームシチュー（6年4組児童４名）



２８日（木）だいずのあおのりふうみ（6年2組児童５名）

２９日（金）さけのみそチーズやき・ブロッコリーのおかかマヨあえ
ぐだくさんからだポカポカとんじる・みかんヨーグルト（6年１組児童５名）





毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」です。



※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、欠食とし給食費をいただきません。

クイズの答え：愛知の郷土料理…おにまんじゅう 煮あえ ひきずり 煮みそ なごやめし…みそカツ 手羽先 あんかけスパゲティ 天むす ひつまぶし