

きゅう しょく

給食だより

6月

神の倉小学校

今月の献立から

【ふるさと献立】 ~ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう~

☆ 7日（水）カレーうどん

名古屋で親しまれている食べ物です。給食では、むろけずりのだしを加え、カレーの辛さをまるやかに仕上げています。

☆ 9日（金）魚フライ（にぎす）

愛知県三河湾で水揚げされた「にぎす」を使っています。

☆ 16日（金）えびフライ

名古屋で親しまれている食べ物です。給食でも、人気の献立です。

☆ 22日（木）どてどんぶり

名古屋市の郷土料理である「どて煮」をごはんにかけて食べます。

【地産地消】「みんなで食べる！なごや産」の日

6月の「食育月間」に合わせ、6月12日（月）～16日（金）のごはんは、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を使用します。

☆ 8日（木）

ごはんは、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を使用します。



ピリ辛はるさめスープには、緑区やその近郊でとれた「おかえりやさい」のたまねぎを使用します。

☆ 15日（木）

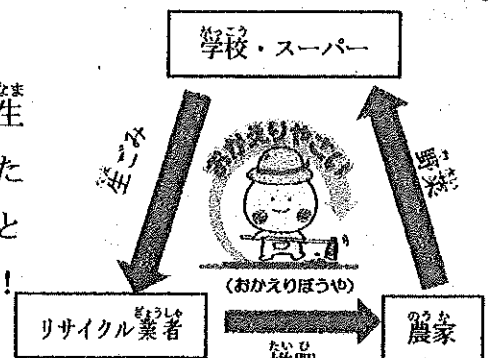
ごはんは、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を使用します。



まぜまぜチャーハン・白いんげん豆のクリームスープには、緑区やその近郊でとれた「おかえりやさい」のたまねぎを使用します。

「おかえりやさい」とは

名古屋市内の学校給食やスーパーマーケットから出された生ごみを原料にした堆肥を使って、名古屋市内の農家で作られた野菜です。生ごみとして出された野菜が、再び食べられることから「おかえりやさい」と名付けられました。「おかえりなさい！ありがとう」の気持ちで、いただきましょう。



【ごはん減量について】

6月から9月は、精白米の使用量が10gずつ減量になります。
 (カレーやシチュー、ビーフストロガノフの場合は減量になりません。)



「みんなで食べる！なごや産」の日

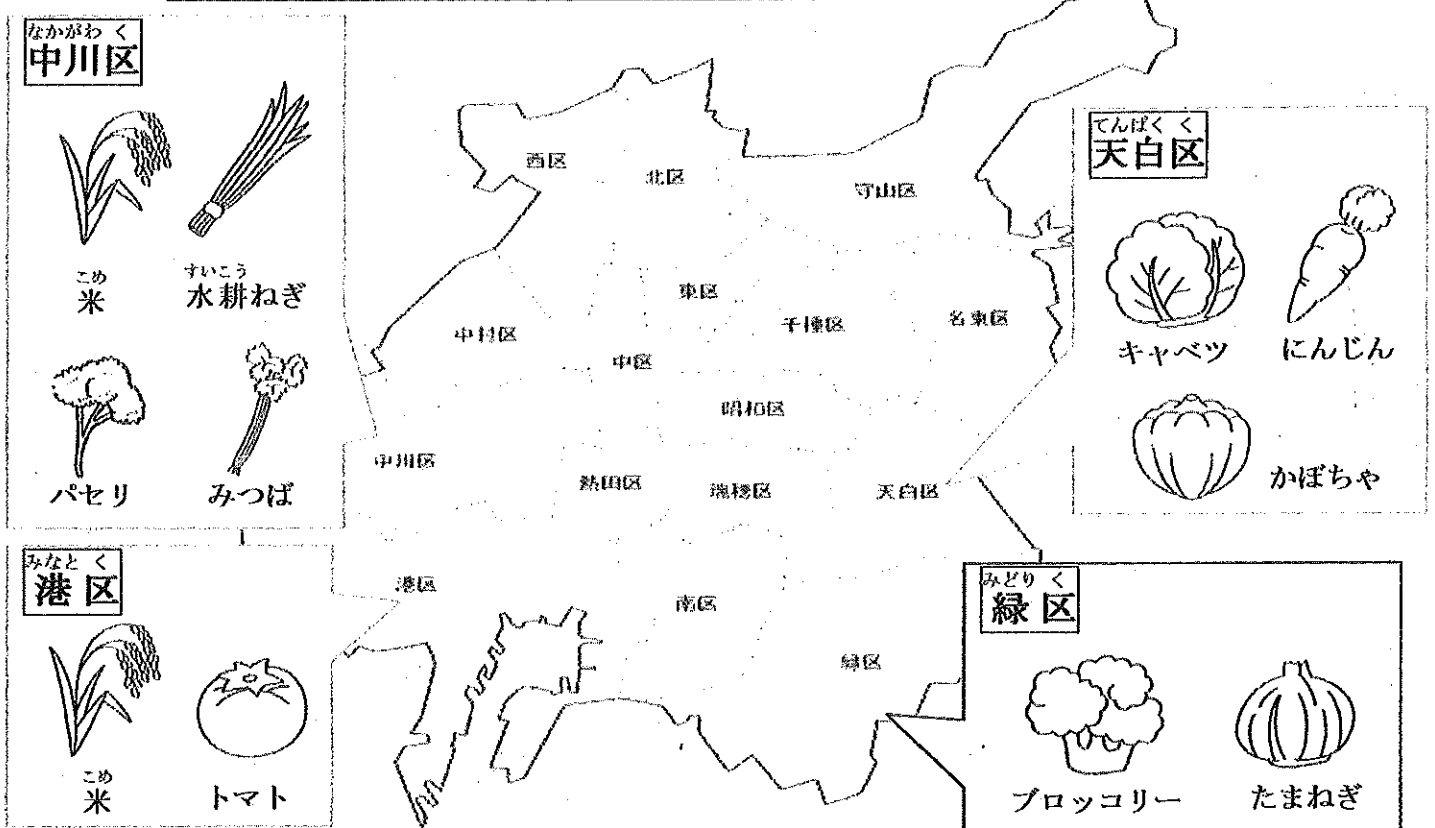
～舌舌産で作られた米と野菜を組み合わせて使う日～

献立表の日にちの下に、野菜や米のマークがついているときは、名古屋産のものを使っていることを表していて、野菜と米のマークどちらもついている日を「みんなで食べる！なごや産」の日としています。



このように、地元で生産したものを地元で消費（食べる）することを「地産地消」といいます。「地産地消」には、新鮮でおいしい食材が食べられたり、輸送距離が短く環境にやさしかったりとよいことがたくさんあります。

給食に登場する名古屋産の米や野菜の産地



これは、名古屋市の地図です。給食に登場する名古屋産の米や野菜の産地を表しています。中川区・港区・天白区・緑区が主な産地になっていることがわかりますね。給食には登場しませんが、それ以外の区でも、じゃがいも、こまつな、さつまいも、ぶどうなどいろいろな作物が作られています。みなさんのおうちの周りではどんなものが作られているでしょうか。畑や田んぼを見つけたら、観察してみましよう。