

きゅうしょくだより

12月

名古屋市立上社小学校

今年も残すところあと1か月となりました。寒さも一段と増してきています。かぜやインフルエンザに負けないように、栄養のある食事をとり元気に過ごしましょう。

***** 12月のこんだてから *****

☆【特別こんだて】パートナー都市の日（タシケント市）… 12日(月)

ごはん、牛乳、プロフ、チキンとポテトのスープ、ヨーグルト



名古屋市は、2019年12月にウズベキスタン共和国のタシケント市とパートナー都市になりました。「プロフ」と「チキンとポテトのスープ」は、新こんだてです。プロフは、ウズベキスタンの炊き込みごはんのことで、給食では香りづけにクミンを使用します。

☆【特別こんだて】姉妹友好都市の日（南京市）… 20日(火)



ごはん、牛乳、ユーリンチー、ゆでキャベツ、ワンタンとえびのスープ、ライチゼリー

名古屋市は1978年12月に中華人民共和国の南京市と友好都市になりました。「ユーリンチー」と「ライチゼリー」は、新こんだてです。ユーリンチーは、とり肉のから揚げに、ねぎを使ったしょうゆ味のたれをかけた料理です。

☆「みんなで食べる! なごや産」の日

5日(月) ごはんは、港区・中川区でとれた米を使っています。みそ汁には中川区でとれたみつばを使っています。



9日(金) ごはんは港区・中川区でとれた米を使っています。牛肉とブロッコリーのオイスターソースいためには、緑区やその近郊でとれた「おかえり野菜」のブロッコリーを使っています。



12月の給食のめあて「郷土の産物や料理について知ろう」

地域の伝統や気候風土を生かして、古くからその土地で作られてきたものが、私たちの住む愛知県にも多くあります。

ふるさと献立～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

2日(金) あかもく入りぎょうざ巻き …あかもくは、常滑市周辺でとれる海そうです。

8日(木) えびフライ …名古屋で親しまれている食べ物です。

15日(木) とりめし …愛知県の郷土料理です。ごはんのにのせ、混ぜて食べます。

あいちの伝統野菜 魚めんのすき煮(越津ねぎ) …13日(火)

あいちの伝統野菜とは、愛知県で昔から栽培されてきた野菜です。越津ねぎは、津島市越津町で栽培が始まったねぎで、やわらかく甘味があります。

