

＊給食だより＊ 12月号

中村小学校

日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みがますます厳しく感じられるようになりました。
冬の訪れに備え、いろいろな食品をバランスよく食べて、寒さに負けない体づくりをしましょう。

今月の献立から

【特別献立】

パートナー都市の日（タシケント市）…4日（水）

ごはん・牛乳・プロフ・チキンとポテトのスープ・ソフトヨーグルト



姉妹友好都市の日（南京市）…12日（木）

中華めん・牛乳・海鮮あんかけラーメン・ぎょうざ・ライチゼリー



【新しい献立】…2日（月）いそどり野菜

にんじん・キャベツ・ブロッコリー・とうもろこしを使ったいそどりのよいソテーです。

【ふるさと献立】～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

9日（月）めひかりのから揚げ…愛知県の三河湾で水揚げされた、めひかりを使っています。

20日（金）みそおでん…愛知県特産の豆みそを使ったみそだれをかけて食べるおでんです。

「みんなで食べる！なごや産」の日

2日（月）ごはんは、港区・中川区・守山区産の米を使用します。

いそどり野菜には、緑区とその周辺でとれた「おかえり野菜」のブロッコリーを使用します。



「おかえり野菜」は、名古屋市の給食やスーパーで出た生ごみを原料にして作った堆肥を使って作られたものです。



6日（金）ごはんは、港区・中川区・守山区産の米を使用します。みそ汁には、中川区産の水耕ねぎを使用します。

郷土の産物や料理について知ろう

日本は南北に細長い形をしていて、海に囲まれた国です。

地域によって気候も違い、とれる農産物や海産物も違います。

郷土料理は、日本のそれぞれの地域でとれた食材を使い、その地域に合った調理法で、昔から作られ続けてきた料理のことをいいます。

今月の献立では、13日（金）の石狩汁（石狩鍋を給食風にアレンジしたもの）、16日（月）の筑前煮、20日（金）のみそおでんなどが郷土料理です。

それぞれの料理が生まれた地域の特徴を考えながら食べてみてください。

