

令和4年度

きゅうしよく

12月給食だより



名古屋市立 矢田小学校

***** 今月のこんだてから *****

★ 特別献立

15日(木) パートナー都市の日 (タシケント市)
(ごはん)・牛乳・プロフ・チキンとポテトのスープ・ヨーグルト



※ タシケント市があるウズベキスタンの特徴的な料理を給食に取り入れました。

20日(火) 姉妹友好都市の日 (南京市)
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



★ 新献立

15日(木) プロフ

プロフは、ウズベキスタンでよく食べられている炊き込みごはんのことです。給食では、牛肉・にんじん・たまねぎ・にんにく・レーズンを炒め、塩・クミンで味付けしました。この具を、ごはんのにせて、混ぜて食べる料理です。

15日(木) チキンとポテトのスープ

ウズベキスタンでよく食べられている、とり肉やじゃがいもを使ったスープです。

20日(火) ユーリンチー

とり肉に下味をつけて揚げたものに、ねぎ・しょうが・にんにくを使った甘辛いたれをかけた料理です。

20日(火) ライチゼリー

中国で食べられることが多い、ライチを使った、やわらかなゼリーです。

★ 「みんなで食べる! なごや産」の日

2日(金) ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使用します。



みそ汁には、中川区産のみつばを使用します。

16日(金) ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使用します。



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やさいのブロッコリーを使用します。



ブロッコリーは、名古屋市の給食や名古屋市内のスーパーなどから出された生ごみを原料にした「たい肥」を使って、名古屋市内の農家で育てられた「おかえりやさい」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~

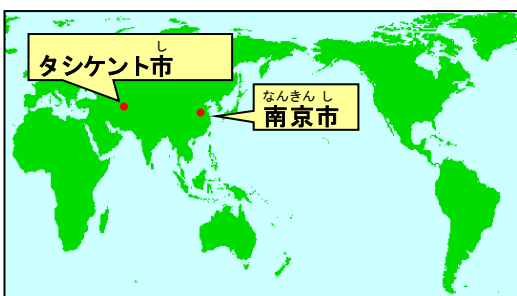
12日(月) えびフライ 名古屋で親しまれている食べ物です。

13日(火) とりめし 愛知県の郷土料理です。ごはんのにせて混ぜて食べます。

21日(水) あかもく入りぎょうざ巻き

愛知県常滑市にある中部国際空港の周辺で収穫されたあかもくを使用しています。

★ お知らせ 9日(金) 魚めんのすき煮には、あいちの伝統野菜「越津ねぎ」を使用します。



【南京市・タシケント市について知ろう】

南京市は中国の都市です。現在は、北京が首都ですが、その前の首都で2500年もの歴史がある都市です。

また、タシケント市はウズベキスタンの首都です。2019年12月18日に、名古屋市と観光分野での交流を深めようという約束をしました。今年初めて特別献立が登場します。