



令和5年度10月号

名古屋市立 矢田小学校

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋など、みなさんはどんな秋をむかえていますか。秋は、たくさんの食べ物が旬をむかえます。旬の食べ物を楽しみながら、元気に過ごしましょう。



今月のこんだてから

【特別献立】

☆市政施行の日・・・4日(水)



ごはん・牛乳・とりすき・きゅうりのしょうゆづけ・鬼まんじゅう

名古屋市は、明治22年10月1日にスタートしました。これを記念した献立です。「とりすき」は、鶏肉を使ったすき焼きで、愛知の郷土料理です。給食では、名古屋コーチンを使います。「鬼まんじゅう」は、名古屋をはじめ愛知県で昔から食べられているお菓子です。とりすきと鬼まんじゅうは、ふるさと献立です。

☆姉妹友好都市の日(ランス市)・・・18日(水)



ブレンロールパン・牛乳・ポトフ・キャロットラペ・ラ・フランスゼリー

名古屋市とフランスのランス市は、平成29年10月20日に姉妹友好都市になりました。「ポトフ」は、フランスの伝統的な家庭料理で、給食ではフランス産のスパークリングワインを使って煮込みます。「キャロットラペ」は、フランスでよく食べられているにんじんを使ったサラダです。

☆パートナー都市の日(台中市)・・・26日(木)



(ごはん)・牛乳・ルーロー飯・青菜いため・パインゼリー

名古屋市は、台湾の台中市と令和元年10月25日にパートナー都市協定を結びました。「ルーロー飯」は、台中市で親しまれている料理で、給食用にアレンジしたものです。甘辛く煮込んだ豚肉をご飯にかけて食べます。また、「青菜いため」は、台湾でよく食べられている料理です。給食では、チンゲン菜を使っています。ルーロー飯と青菜いためは新しい献立です。

★あなごどん・・・11日(水) 矢田小学校は、特別メニューであなごどんになります。

【ふるさと献立】～名古屋市や愛知県の郷土料理にちなんだ献立や特産物を使った献立です～

○ れんこんのかきまし・・・16日(月) 愛知県の郷土料理です。「かきまし」とは、混ぜごはんのことで、愛知県ではかき回して食べることから「かきまし」と言われます。

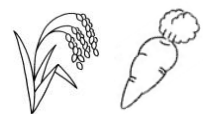
○ カレーうどん・・・27日(金) 名古屋で親しまれている食べ物です。

○ 梅じそさみフライ・・・31日(火) 愛知県の特産物の青じそを使っています。



【地産地消】「みんなで食べる! なごや産」の日

3日(火) ごはんには、港区・中川区産の米「あいちのかおり」、キャロットみかんゼリーには天白区産の「八事五寸にんじん」が使われています。



【新献立】

○ なめこ汁・・・30日(月) なめこ、とうふ、ねぎが入ったみそ汁です。なめこのぬめりには、おなかの調子を良くする食物繊維が含まれています。

【お知らせ】 減量していたごはんが、もとの量にもどります。これまでより、少し多めに盛り付けましょう。