

給食だより 10月号

名古屋市立山田小学校

10月は実りの秋です。柿や鮭、里芋など、秋が旬の食べ物が多く出回ります。
しっかり食べて、しっかり体を動かし、元気な体をつくりましょう。



今月の献立から

【特別献立】

★ 市制施行の日 … 6日（木）

きしめん、牛乳、五目あんかけきしめん、えびフライ、ういろ
※五目あんかけきしめん・えびフライ・ういろはふるさと献立です。



★ 姉妹友好都市の日（ランス市） … 21日（金）

プレーンロールパン、牛乳、とり肉のクリーム煮込み、キャロットラペ
ラ・フランスゼリー ※とり肉のクリーム煮込みは新しい献立です。



★ パートナー都市の日（台中市） … 25日（火）

ごはん・牛乳・揚げパオズ・海鮮ビーフン・きのこスープ
※揚げパオズ・海鮮ビーフンは新しい献立です。



パオズは点心のひとつで小麦粉の生地を蒸して作る伝統的な食べ物です。また、海に囲まれた台湾では海産物が多く食べられていることから、えびやいかを使ったビーフン料理（海鮮ビーフン）を組み合わせました。

【みんなで食べる！なごや産】の日 … 26日（水）

港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」と、キャロットみかんゼリーには
天白区でとれた「八事五寸にんじん」が使われています。



【新しい献立】

12日（水） … つぶつぶコーンのスープ コーンのつぶつぶした食感が楽しいスープです。

27日（木） … いも煮 山形県の郷土料理で、里芋を使い、牛肉と野菜のうま味を生かした献立です。

郷土料理について知ろう

名古屋名物のきしめんは、薄く平たいめんをだしのきいたつゆで食べます。

郷土料理とは、各地域の産物を上手に使った、その地域風土にあった食べ方の料理として食べられてきました。

それぞれの地域において、伝統的な食文化として受け継がれています。

給食では、「ふるさと献立」として名古屋や愛知の郷土料理を取り上げています。



【ふるさと献立の例】

どてどんぶり、みそカツ、とりめし、みそおでん、うなぎまぶし など