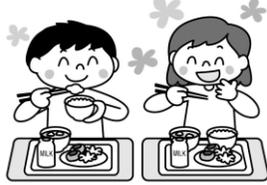


# きゅうしょくたより

令和元年 6月号  
あま市立学校給食センター

## 6月は「食育月間」です!

毎月19日は『食育の日』です。あま市の学校給食では、毎月の『食育の日』に合わせてテーマを決め、『食育の日給食』を実施しています。6月はさらに食育月間ということで、『愛知を食べる献立』をテーマに、愛知県で収穫された食材をたくさん使った給食を実施します。



### 愛知を食べる学校給食の日

6月19日は「食育の日」です。「愛知を食べる献立」として海部地区や愛知県でとれた食材を使用しています。



**ごはん** : 愛知県産の「あいちのかおり」という品種です。

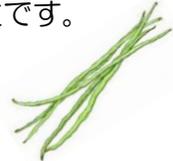
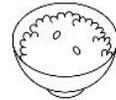
**牛乳** : 愛知県産の牛乳です。

**れんこんハンバーグのあんかけ** : 愛知県産のれんこんが入ったハンバーグです。海部地区の愛西市は全国有数のれんこんの産地です。

**十六ささげのごま和え** : あいちの伝統野菜、十六ささげを使った献立です。愛知県産のキャベツも使っています。

**愛知のみそ汁** : 愛知県産の小松菜、油揚げ、豆腐とあま市で作られたみそを使ったみそ汁です。

**愛知のみかんゼリー** : 蒲郡市でたくさん収穫されたみかんを使ったゼリーです。



## ホイコーロー

保護者の方へ

材料(4人分)

- 豚肉スライス……200g
- キャベツ……1/6個
- ピーマン……2個
- おろししょうが…小さじ1
- 油……小さじ2
- みそ……大さじ2
- 砂糖……大さじ1
- みりん……大さじ1
- 酒(または水)…大さじ1
- トウバンジャン……少々

作り方

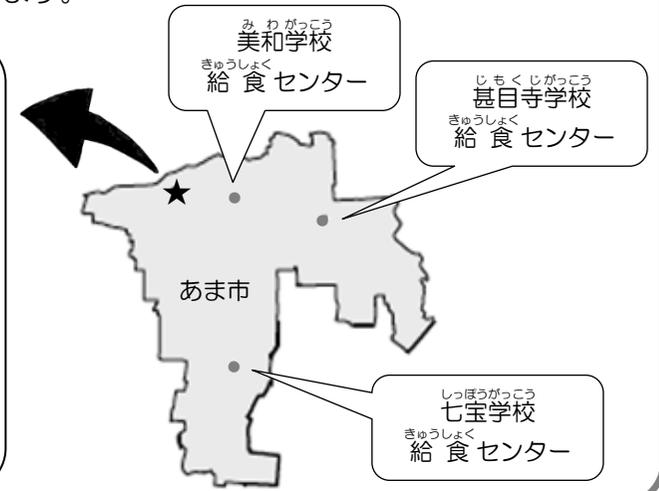
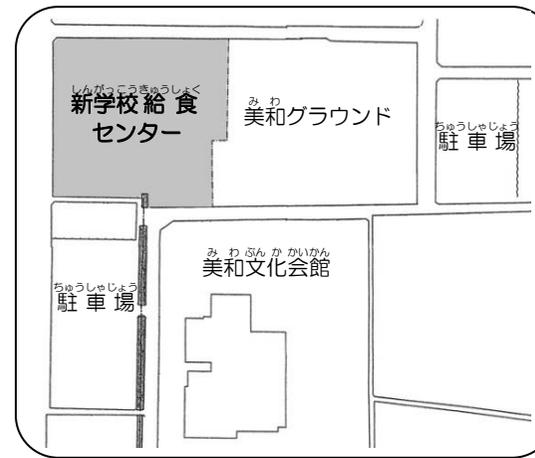
- 調味料Aをみそが溶けるように混ぜる。
- 豚肉は食べやすい大きさに切る。
- キャベツはひと口大、ピーマンは細切りにする。
- フライパンに油を熱し豚肉とおろししょうがを炒める。豚肉の色が変わったら、キャベツとピーマンを加えて軽く炒める。
- ①の調味料を加えて、全体に絡むまで炒める。

みそと砂糖の代わりに、「テンメンジャン」という甘みそを使うと、より本格的な味になります。



### 9月より新学校給食センターから提供します

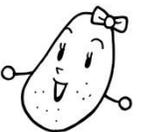
現在は、あま市内の3つの給食センターから給食を提供しています。9月からは、「あま市学校給食センター」で、あま市内の小学校12校、中学校5校、保育園9園の給食を作り、配送します。



### たべものクイズ

新学校給食センターでは、カレーライスのじゃがいもを1回で何kgくらい使うでしょう。

- ① 30kgくらい
- ② 180kgくらい
- ③ 400kgくらい



③ 新学校給食センターでは約1万人分の給食を作ります。