

きゅうしょくだより

令和4年 1月号
あま市学校給食センター

1月24日から30日までの一週間は「全国学校給食週間」です。この期間は、学校給食の意味や役割を改めて考える取り組みや、食育を推進するイベントが全国的に行われます。あま市の給食では、愛知県の郷土料理や特産物が登場します。給食を通して自分たちが住んでいる地域の食べ物について知り、「食」について考えてみましょう。

学校給食には7つの目標があります！

● 健やかな体を育む



好き嫌がなく自分の体に必要な食べ物をしっかり食べ、健康な体をつくる。

● 生産・流通・消費



食べ物がどのように作られ、運ばれ、食べられているか知る。

● 食生活のお手本になる



健康でいるための食習慣を身につける。

● 自然と命の恵みへの感謝



食べ物が自然の恵みであることを知り、自然を大切にすることを育てる。

● 伝統的な食文化



日本や各地域に昔から伝わる食文化のよさを知り、伝統的な食文化について知る。

● 支え合いで成り立つ食生活



食生活がたくさんの人々の力で支えられていることを知る。

● 力を合わせ、学校生活を心豊かに



お互いを思いやって助け合う心を育て、学校生活を豊かにし、仲間とのつながりを深める。



切り干し大根サラダ

保護者の方へ

材料（4人分）

- 切り干し大根……………15g
- ツナ……………1缶（70gくらい）
- きゅうり……………2/3本
- しょうゆ……………大さじ 1/2
- 砂糖……………小さじ 2/3

作り方

- ① 切り干し大根はたっぷりの水で戻してから茹で、流水で冷まし軽く水気を絞る。
- ② きゅうりは千切りにする。
- ③ ツナは軽く油をきる。
- ④ Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- ⑤ ①②③を④の調味料で和える。

冬が旬の切り干し大根を煮物以外の食べ方で食べてみましょう。

給食週間に登場する愛知県の郷土料理



- みそおでん**：豆みそで煮込んだおでんです。愛知県は江戸時代から豆みそを作っています。
- 八 林 汁**：名前の由来は、八林おかわりするほどおいしい、豆腐一丁から八林分作れるなどと言われています。
- ひきすり**：鶏肉を使ったすき焼きです。鶏肉を引きずるように食べることからついた名前です。
- かきまわし**：混ぜご飯のことを方言で「かきまわし」といい、「とりめし」とも呼ばれます。
- ういろう**：名古屋の名物で、米粉と砂糖を混ぜたものを蒸して作ります。
- きしめん**：平たい麺が特徴の名古屋の名物です。

たべものクイズ

愛知県の「うなぎ」を使った郷土料理の名前は次のうちどれでしょうか？

- ① ひまつぶし ② ひぶつまし ③ ひつまぶし



③：ヒつまぶし（これはおひひに焼いたうなぎをまぶして入れたことが由来です）