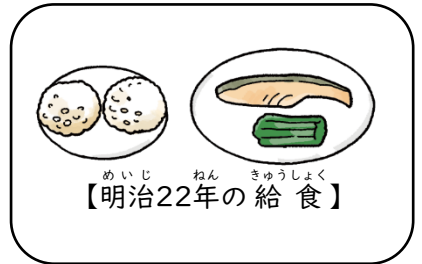


食育だより

令和6年1月
津島市教職員会
栄養教諭・学校栄養職員部会

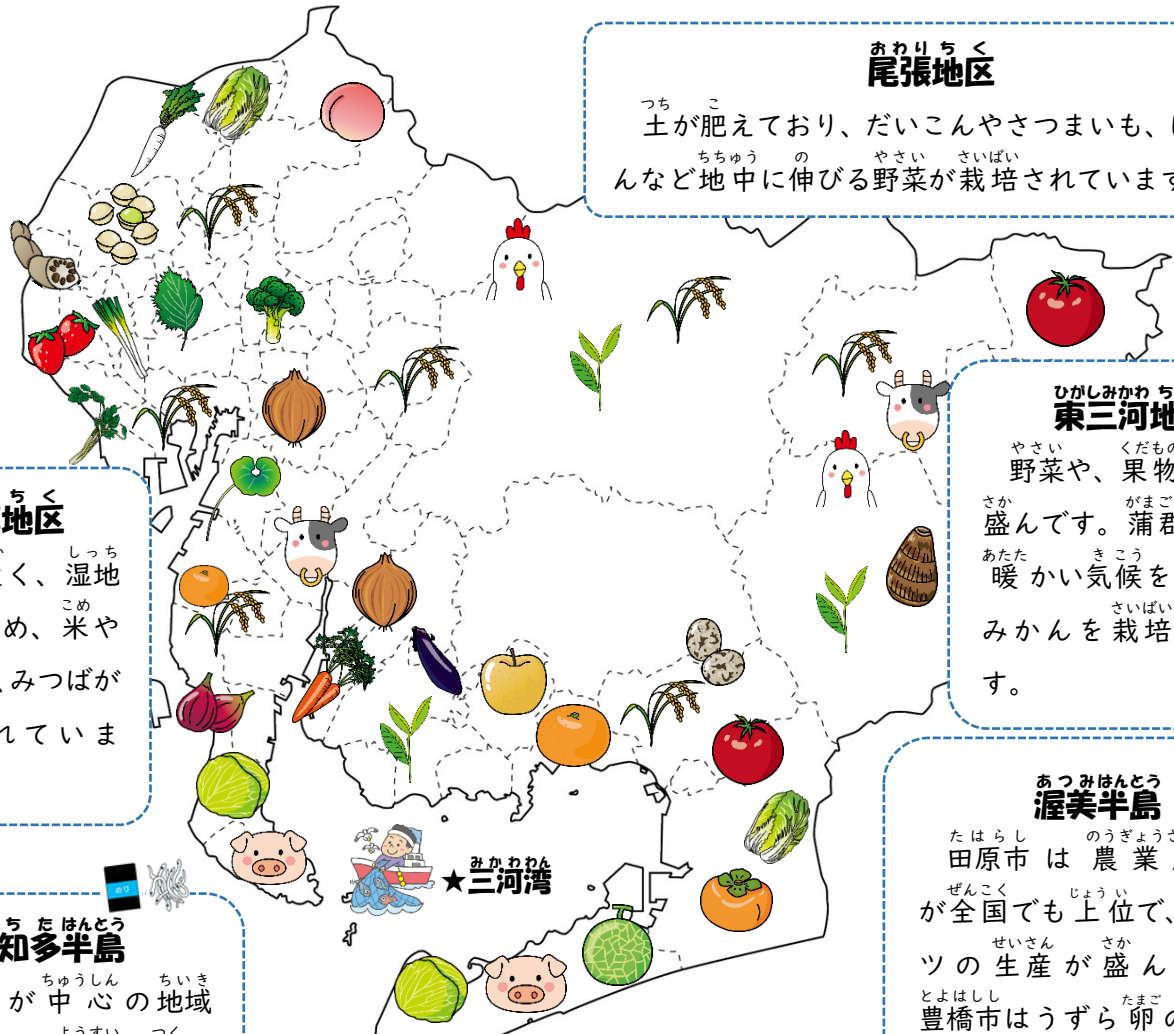
学校給食は、1889年（明治22年）、現在の山形県鶴岡市にある小学校で、貧しい子どもたちのために、お寺の住職さんが無償でおにぎり・焼き魚・漬物といった昼食を出していたことが始まりであると言われています。当時の給食は、貧しさによる飢えから子どもたちの命を救うためのものでした。今は成長期の子どもたちが健康に成長するために、栄養バランスを考えて作っています。

津島市では、1月22日から26日までの1週間「全国学校給食週間」献立を実施します。愛知県の郷土料理や特産物を給食に取り入れて提供します。



【明治22年の給食】

わたしが住んでいる愛知県はどんなところ？



あわらちく 尾張地区

土が肥えており、だいこんやさつまいも、にんじんなど地中に伸びる野菜が栽培されています。

ひがしかわちく 東三河地区

野菜や、果物の生産が盛んです。蒲郡市では、暖かい気候を活かして、みかんを栽培しています。

あつみほんとう 渥美半島

田原市は農業産出額が全国でも上位で、キャベツの生産が盛んです。豊橋市はうずら卵の産地としてよく知られています。愛知県は、うずら卵の生産量が全国1位です。

にしかわちく 西三河地区

野菜だけでなく、いちじくやなし、かきなどの果物や、てん茶、観葉植物なども栽培されています。みそ、たまりしょうゆ、みりん、酢などの調味料も昔から作られています。また漁業も盛んです。

あまちく 海部地区

海に近く、湿地が多いため、米やれんこん、みつばが栽培されています。

ちたほんとう 知多半島

酪農が中心の地域でしたが、用水が作られてから農業も盛んになりました。米やたまねぎなどが多く収穫されています。のりの養殖や漁業も盛んです。

せんこくがっこうきゅうしよくしゅうかんちゅう こんだて しょうかい
全国学校給食週間中の献立を紹介します！



がつ にち げつ
1月22日(月)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・津島麩入り味噌おでん
- ・ほうれん草のおひたし
- ・ういろう

つしまし しよくざい つしまふ
★津島市の食材(津島麩)



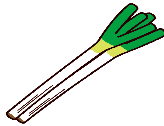
津島市の特産物「津島麩」を、味噌おでんに使
 いました。津島麩は、江戸時代に誕生し、徳川
 幕府の献上品として扱われていました。

かてい しよくじ
 ご家庭の食事にも、
 あいちけん とくさんぶつ
 愛知県の特産物を
 せっきよくてき しよく
 積極的に使用して、
 ちさんちしよく
 地産地消をすすめて
 みましよう！



がつ にち か
1月23日(火)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・塩 糍 唐揚げ
- ・水菜の中華和え
- ・越津ねぎ入り中華スープ



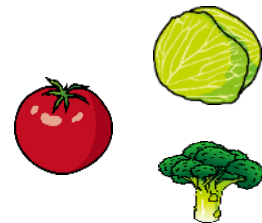
つしまし しよくざい こしづ
★津島市の食材(越津ねぎ)

越津ねぎは、『あいちの伝統野菜』に認定さ
 れています。江戸時代の中頃に津島市越津町で
 栽培が始まり、徳川幕府の献上品として扱わ
 れていました。他にも、津島市内で作られた
 塩糍や水菜などを使います。

がつ にち すい
1月24日(水)

- ・愛知の米粉入りパン
- ・愛知野菜のトマト煮
- ・コロケ
- ・キャベツサラダ

- ・牛乳



あいちけん しよくざい
★愛知県の食材

愛知県は農業がとても盛んな県で、全国的
 にキャベツの生産が多いことで有名です。他に
 愛知県で生産が多い食材はトマト煮に入っ
 ている大豆、たまねぎ、ブロッコリー、カリフラ
 ワー、にんじん、パセリです。

がつ にち もく
1月25日(木)

- ・きしめん
- ・牛乳
- ・こんこんカレーきしめんの汁
- ・寒天の和え物
- ・手作り甘酒ケーキ



こんだて にゅうしよくさくひん
★献立コンクール入賞作品

きしめんは、名古屋の名物料理でめんが
 平たく、なめらかな舌ざわりが特徴です。

こんこんカレーきしめんは、今年度の
 給食献立コンクールの入賞作品です。

がつ にち きん
1月26日(金)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かきましの具
- ・ぶりの照り焼き
- ・八杯汁
- ・みかん



あいちけん きょうどりようり
★愛知県の郷土料理

『かきまし』は、愛知県の郷土料理で別名
 『かきまわし』とも言います。甘辛く味付け
 した具材と、ごはんをかきまわして作るこ
 から、その名前が付きました。お祭りやお祝
 い行事などの時に、ふるまわれています。