



給食だより



令和6年1月
知多市立八幡給食センター

全国学校給食週間 1月24日(水)~30日(火)

知多市のテーマ「愛知県産の食材と郷土料理を味わおう」

この行事は、第二次世界大戦後にLARA（うら）からの援助物資を使い、日本の学校給食が再開されたことを記念して行います。知多市では、愛知県に伝わる郷土料理や地元でとれた農水産物を使った料理を提供します。この期間に、ご家庭でも学校給食の思い出などを話題にしてみてもいいのではないでしょうか。

～「全国学校給食週間」に使われる愛知県産・知多半島産の食べ物～

【愛知県産】



うずら卵



れんこん



ねぎ



にんじん



大豆



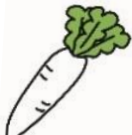
にぎす



【知多半島産】



小松菜



大根



白菜



キャベツ



きゅうり



さといも



ぽんかん



給食のご飯は愛知県産のお米を、
牛乳は常滑市産のものを使用しています。



小松菜は知多市産を1年
とおして使っているよ♪



～「全国学校給食週間」に登場する愛知県の郷土料理～

24日(水)【煮みそ】

愛知県の食に欠かせないのが、八丁みそに代表される豆みそ（赤みそ）です。愛知県では、みそを使った料理が親しまれ、その一つに「煮みそ」があります。大根、にんじんや四季折々の食材をみそでじっくりと煮込んで作る料理です。特に根菜がよくとれる冬に食べられることが多く、冷えた体を温めてくれます。



26日(金)【きしめん】

厚さ1mm、幅7から8mmほどの平たいうどんを「きしめん」といいます。諸説ありますが、現在の刈谷市の名物だった平打ちうどんがルーツであるという説が有力です。

愛知県で浸透した理由として、うどんよりもつゆの味が染みやすく、しっかりとした味付けが好きな県民の好みに合ったからではないかといわれています。



29日(月)【ひきずり】

すき焼きなべの上で肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。また、年末にひきずりを食べることで、その年のしがらみをひきずり終え、新年を迎えるという習慣もありました。

愛知県では鶏の飼育が昔から盛んであったため、ひきずりにも鶏肉が使われます。

