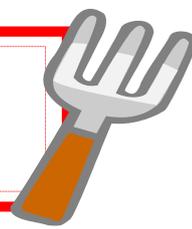




食育だより

令和7年1月 犬山市立東小学校



こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

みぢか し
身近なたべものを知ろう

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

ちさん ちしょう ちいき せいさん のうりんすいさんぶつ ちいき しょうひ とく がつこうきゅうしょく ちいき
地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

しん せん しゅん みかく
新鮮な旬の味覚を
味わうことができる

つく ひと かお
作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる

ち いき ない し きん かんげん
地域内で資金が還元
され、地域経済の
活性化につながる

のうぎょう かつせい か
農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる

はこ きより みじか
運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、環境に優しい

エスディーゼーズ じぞく かのう
SDGs (持続可能な
開発目標) の達成に
貢献できる



1月の献立紹介

今月の食育の日献立

17日(金) 3年国語「冬のくらし」より

冬といえば、どんな食べ物を思い出しますか？
1月の食育の日は、3年生の国語「冬のくらし」
にちなみ、教科書に出てくる冬野菜をたくさん入
れました。冬には土の中で育つ野菜がおいしいと
言われています。どの料理にどの冬野菜が
入っているか、探してみましょう。



<フックメニュー 21日>

絵本「ひみつのカレーライス」より。

世にもめずらしいカレーのたね。たねをまいて、
呪文をとこなえたら…？さて、続きは本を読んで、
東小のカレーと比べてみてくださいね♪



<節分献立 31日>

2025年の節分は2月2日です。1月31日に、
いわしと節分豆を入れました。



あいち きょうど した がっこうきゅうしょくしゅうかん 愛知の郷土に親しむ学校給食週間



1月24日から30日は「愛知の郷土に親しむ学校給食週間」をテーマに、愛知県の郷土料理や地元の食材を取り入れた献立になっています。ぜひ、ふるさとである愛知県の味を味わってください。

●きしめん

1/24 (金)

日本には様々な種類の平たいどんががありますが、愛知県では「きしめん」として親しまれています。つるつるしていて口当たりがよいです。今回は、むろだしのつゆで味わいます。

●手作り鬼まんじゅう

米が貴重な時代には主食として食べられていました。角切りにしたさつまいもが鬼の角や金棒に似ていることから『鬼まんじゅう』と呼ばれるようになったと言われています。

●厚揚げとこんにゃくのみそかけ

1/27 (月)

愛知県では、昔から大豆から作る「豆みそ」の生産が盛んで、この地方の料理には欠かせない調味料になっています。愛知県全域の郷土料理である田楽をイメージして、厚揚げとこんにゃくを、みそで味わいます。



●にんじんのかきまわし

1/28 (火)

ごはんと具をかきまわして作ることから、ませごはんのことを「かきまわし」と呼びます。愛知県に伝わる郷土料理です。



●八杯汁

愛知県の三河地方で食べられている料理で、「八杯汁」という名前の由来は、「一丁の豆腐で8人分作れるから」という説や、「あまりにおいしいので8杯おかわりしてしまうから」という説があります。

●米粉パン・大豆ナゲット

1/29 (水)

愛知県で収穫されたお米から作られた米粉を使ったパンと、愛知県でとれた大豆入りのナゲットです。



●ひきずり

1/30 (木)

すき焼き鍋のうえで、ひきずるようにして鶏肉を焼いていたため、ひきずりと呼ばれるようになったと言われています。現在では、やり残したことや、ひきずっていることを、その年に片付けて新年を迎えるという意味で大晦日に食べられることも多いです。



●きびだんご

桃太郎が鬼退治をするための元気のもとになりました。たっぷりのきなこ砂糖でできたおいしい犬山名物のおかしです。