



(毎月19日は食育の日)

犬山市立犬山北小学校

1月は全国学校給食週間があります。皆さんが毎日食べている給食には、給食を通して知ってほしい思いがたくさん込められています。多くの人の努力や協力によって食べられること、動植物の命をいただいていることへの感謝、そして食文化など。この機会にあらためて、食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をする事ができるようになってほしいと思います。



## 感謝して食べよう



みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの方がかかわっています

### ● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜、果物を作ったり、収穫したり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育てたりしてくれます。

### ● 食べ物を運ぶ人



食べ物を、とれた場所から工場やお店まで運んでくれる運転手さん。

### ● お店の人



よい食材を選んで売ったり、注文したものを朝、学校まで運んでくれます。

### ● 給食をつくる人

給食の献立を考える栄養教諭の先生や、給食をつくる調理員さん。



### ● 準備をする人

みんなの給食を配膳してくれる給食当番さん。



## 給食レシピ



### 給食でも人気の韓国料理

### タッカンジョン!



#### ○材料 (4人分)

- 鶏もも肉: 30g × 8個
- すりおろしにんにく: 1g
- しょうゆ: 小さじ1
- みりん: 小さじ1/2
- かたくりこ: 25g
- 小麦粉: 8g
- さとう: 大さじ1
- しょうゆ: 大さじ1/2
- 酢: 大さじ1/2
- コチュジャン: 3g
- 水: 大さじ1/2

#### ○作り方

- 鶏肉に、にんにく・しょうゆ・みりんの下味をつけておく。
- かたくりこ小麦粉をまぶす。
- 油で揚げる。
- 調味料を鍋に入れて火にかける。
- 揚げた鶏肉をたれにからめる。



# 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25日から31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。

## ●めひかりフライ 1/25日(火)

大きな目が光るように見えるので「めひかり」と呼ばれています。15~20cm  
くらいのおおきさの魚で、冬に旬を迎えます。愛知県でとれためひかりをフライにしました。



## ●みそにこみおでん

愛知県では、大豆からできる「豆みそ」が作られています。この豆みそを使った  
「みそにこみおでん」は、昔から愛知県で親しまれている郷土料理です。



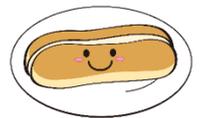
## ●きびだんご

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。



## ●犬山ハニードッグ 1/26日(水)

犬山市の「犬」とパンに具を挟んで食べる「ドッグ」をかけあわせて「犬山ドッグ」  
が生まれました。今回は、2019年度の優秀作品である「犬山ハニードッグ」です。



## ●あつあげのみそかけ 1/27日(木)

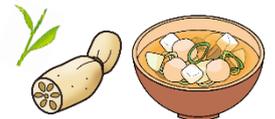
カルシウムが豊富なあつあげに豆みそを使った  
たれをかけました。



名古屋経済大学の学生さんが考えた  
「カルシウムたっぷり献立」です!!

## ●おちゃつくねじる

犬山市のお茶や愛知県のれんこんを入れたつくねを、熱いしるの中に1つ1つ  
手作業で入れて作りました。



## ●きしめん 1/28日(金)

愛知県では、平たいうどんのことを「きしめん」といいます。表面がつるつるして  
いるので、口当たりがよいです。給食では、むろだしでとただしで味わいます。



## ●あかもくいりかきあげ

中部国際空港セントレアの近くでとれる「あかもく」は、はじめは船のスクリューにからまる厄介者  
とされていましたが、栄養価が高いことから注目をされた海そうです。

## ●にんじんのかきまわし 1/31日(月)

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



## ●わふうコロッケ

木曾川の恵みを受けた愛知県産のれんこんが入っています。れんこんの歯ごたえがよく、  
食感が楽しめるコロッケです。

