

あじ

味わおう！ふるさとの秋

あき



木の葉も色づきはじめ、秋が深まってきました。わたしたちの住む愛知県は、野菜などを育てる農業や、ぶたやうしやにわとりなどを育てる畜産業、魚をとる漁業が全国的にも盛んな地域で、さまざまな秋の味覚を楽しむことができます。

11月20日の「味わおう！ふるさとの秋」では、愛知県や、地元犬山市で収穫された食材を味わう日です。季節のおいしさを味わいながら、ふるさと食べものについて理解を深めましょう。

にんじんのかきまわし



かきまわしは愛知県の郷土料理で、にんじんやしいたけと、犬山市内で作られたこんにゃくなどが入ったごはんです。「かきまし」とも呼ばれます。炊いたごはんには具を入れ、かき混ぜることから呼ばれるようになりました。給食では米と具と一緒に炊いて作ります。

いわしのハ丁みそ煮



味付けに使うハ丁味噌は、岡崎市で生まれたみそです。岡崎城から西へハ丁（約870メートル）の場所にある、ハ丁町で作られたことからその名が付けられました。一般的なみそよりも、味や風味がこいのが特長です。



いぬやまさん 犬山産お茶まめ



愛知県産の大豆にでんぷんをつけて油であげ、抹茶ときなこをまぶしました。善師野で育ったお茶でつくられた抹茶を使います。



びゅうにゅう 牛乳

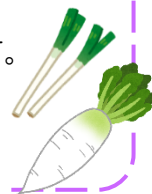


愛知県産の生乳を殺菌し、犬山市内の工場でびんに詰めて提供しています。

いぬやま 犬山うどん汁



犬山産の小麦からできた小麦粉を使ったうどんが入る汁です。ほかにも、ごぼう、だいこん、里いも、ねぎなどの秋から冬においしい野菜や、とり肉が入っています。犬山と秋の味覚を味わえる汁です。



あのおはなしに出てくるメニューが給食に登場!!

お・は・な・し きゅうしょく



本を読むことや食べることがいつもよりちょこっと楽しい時間になりますように♪

5日

『ハリー・ポッターと賢者の石』

より

ポークチャップ&ポテトフライ



6日

『ぐりとぐらのくるくら』より

サラダサンドイッチ

『魔女の宅急便』より

肉だんごのスープ



7日

『めぐろのさんま』より

さんまのしおやき



11日

『はんぴらい』より

からあげ&きのこ汁
& きんぴらごぼう



12日

『ハンバーグつくろうよ』より

ハンバーグ

『ルドルフとイッパイアッテナ』より

きのこのクリームシチュー



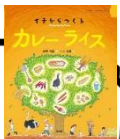
13日

『おいしいたんてい
カレーなるじけん』

『イチからつくるカレーライス』

より

スイートポテトカレー



14日

『ふしぎなでまえ』

『イチから作るラーメン』より

ラーメン



15日

『ためきのきょうしつ』

ゆきまど
『雪窓』より

おでん(かんとうに)

