



### いぬやま あじ 犬山をど〜んと味わおう!

11月18日(火)



みのりの秋。旬の食材が豊富な季節、地元でも収穫を迎えた食材が回り始めます。「犬山をど〜んと味わおう!」は、地元犬山市で収穫された食材や、愛知県産の食材などを知り、味わう日です。旬を「ど〜ん」と味わいながら、地元にどんな食材があるか知り、郷土に愛着をもち、ふるさとの食について理解を深めましょう。



#### いぬやまじょう いしがきどん 犬山城の石垣井

犬山城を支える石垣は、ふぞろいの石を組み合わせた固くて頑丈な石垣だそうです。角切りのまぐろと、愛知産の大豆、厚揚げを油で揚げ、赤みそだれとからめた具を石垣に見立ててごはんののせて、石垣丼を作ります。ごはんのお米は犬山米の新米(予定)! 無事に実ったことへ感謝をしながら、「ど〜ん!」とどんぶりで味わいましょう。



#### いりあき みかくしる さつまいも入り秋の味覚汁

近隣で育った旬のさつまいもがゴロゴロと入った汁です。むろあじ節でしっかりととっただしのうま味とともに、具だくさんの秋の味覚を汁で味わいます。



#### いぬやま もも 犬山の桃ゼリー

夏に収穫された犬山で育った「桃」を使ったゼリーが登場! おいしい「犬山の桃」を給食で味わえるよう、市内の栄養教諭・学校栄養職員がJA愛知北、納入業者、加工会社が連携して、給食用に特別に作っていただきました。犬山の地で育った桃を味わってください!



### 11月24日は『和食の日』



11月24日は、「いいにほんしょく」の語呂合わせから、『和食の日』とされています。和食は、主食のご飯を中心に、煮物や焼き物などのおかずや汁物を組み合わせた日本の伝統的な食事です。和食づくりには、かつお節やこんぶ、にぼし、干しいたけなどで香りやうまみがたっぷりの「だし」が欠かせません。また、旬の食材をいた用いた料理や、年中行事に合わせた料理などを通して季節を感じたり、収穫に感謝したり、健康を願ったりしています。

給食でも、煮干しでだしをとってみそ汁に、こんぶや、むろあじ節、干しいたけなどでだしをとってすまし汁や煮物を調理し、行事食を取り入れて、児童の皆さんに和食の良さを感じてもらえるよう心がけています。



#### 11/20(木)『和食の日献立』

ごはん 牛乳 秋さばの紅葉焼き 小松菜のなめたけあえ あわせだしのかきたま汁