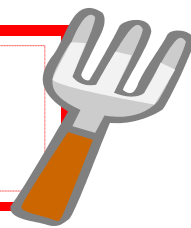


給食だより

令和5年2月 羽黒 小学校



こんげつ きゅうしよくちくひょう
今月の給食目標

きょうど た もの し 郷土の食べ物を知ろう



にほん なんぼく なが おきなわ ほっかいどう きこう おお ちが
日本は南北に長く、沖縄と北海道では、気候が大きく違っています。そのため、その地域で作られている野菜や果物なども、地域の気候や風土に合ったものが作られています。

その産物を使って、地域で昔から食べられている料理を「郷土料理」と言います。おうちの人から聞いたり、給食の献立を見たりして、私たちの住んでいる地域の郷土料理について調べてみましょう。



9日(木) ひきずりは愛知県の郷土料理です

ひきずりは、とり肉を使ったすき焼きです。愛知県は名古屋コーチンなどのニワトリの飼育が盛んであったことから、牛肉の代わりにとり肉が使われています。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。



ち いき せいさん のうりんすいさんぶつ ち いき しょうひ
地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

きゅうしよく ちさんちしょう すす 給食でも地産地消を進めています

ちいき せいさん のうりんすいさんぶつ じ ばさんぶつ
地域で生産された農林水産物を地場産物といいます。給食では、犬山市産の米やお茶、野菜、果物など、たくさんの地場産物を取り入れて地産地消を進めています。



こんげつ げようじ
今月の行事

せつ ぶん
節分



せつぶん まめ どうして節分に豆をまくの？

せつぶん りっしゅん ぜんじつ ふゆ はる きせつ か め ぎょうじ
節分は立春の前日、冬から春へ季節の変わり目の行事です。

むかし まめ れいりよく しん わざわ びょうき
昔から豆には霊力があると信じられていたため、災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき、悪いものを追い払って福を呼び込んだそうです。