

ながくての給食

令和6年度 3学期号

ながくてし あいちけん た もの きょうどりょうり あじ
長久手市や愛知県の食べ物、郷土料理を味わいましょう！



1月17日(金) ながくて た がっこうきゅうしょく 長久手を食べる学校給食の日

ながくてしさん あいちけんさん つか
長久手市産や愛知県産をたくさん使います！！



【真菜】

「真菜」は「野沢菜」や「小松菜」の仲間であり、大根の葉のような切れ込みが特徴です。気温の低い時期になると甘みが増し、花が咲く前のつぼみの状態（なばな）も甘さの中にほろ苦さがあり美味しくいただけます。長久手市ではこの「真菜」を、昔から集落や自分の畑で正月の時期に食べる「正月菜（もち菜）」として作り続けてきました。

あいちけん そうに い なごやぞうに
 愛知県のお雑煮と言えば『名古屋雑煮』と
 よ 呼ばれる青菜（もち菜）を使ったシンプルな
 ものが代表的ですね。

もちは焼かずに、かつおだしで煮て
 柔らかくします。戦国時代の激戦地で
 あったことから、白いもちを焼くこと
 が「城が焼ける」ことにつながり、縁起
 が悪いとされたためです。具材はもち菜
 （小松菜の仲間）。しょうゆ、塩で味を調えて、かつお節をのせるだけのシンプルなものです。愛知県内はもとより、近隣の広い地域で食べられています。



【名古屋雑煮】

給食では「真菜」を「ごま」で和えます。

他にも、



は、愛知県産のものを使います。味わって食べましょう。



がっこうきゅうしょく ちいき た もの しょう
 学校給食に地域の食べ物を使用することにより、地域の食べ物への理解を深め、
 ちいき つた しょくぶんかとう ふ
 地域に伝わる食文化等に触れることにより、より豊かな食生活を営もうとする
 いよく たか きかい
 意欲を高める機会になるといいなと思っています。

参考：農林水産省 HP、長久手市 HP、「食育わくわくアイデア集」少年写真新聞社

1月24日(金)～1月30日(木) ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

せんそう ちゅうし がっこうきゅうしょく せんご きゅうさいいんかい ぶっし えんじょ さいかい とうしょ
 戦争のため中止されていた学校給食は、戦後、ラウ（アジア救済委員会）などの物資の援助があり再開されました。当初
 は、その再開された日（昭和21年12月24日）を『学校給食記念日』としていましたが、多くの学校が休みに入っ
 しょうわ がっこうきゅうしょくきねんひ おお がっこう やす はい
 ため、1か月繰り下げて1月24日から30日になりました。学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校
 げつく さ がっこうきゅうしょく いぎ やくわり りかい かんしん たか がっこう
 給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としており、全国各地で給食に関するさまざまな取組が行われます。

がっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう こんだて いちぶしょうかい 学校給食週間中の献立を一部紹介します

はっちょう おかざき じょう にし ちよう
八丁みそ <24日(金)>
 岡崎城から西へ8丁
 (870m) 離れた「八町村」
 で作られた豆みそです。

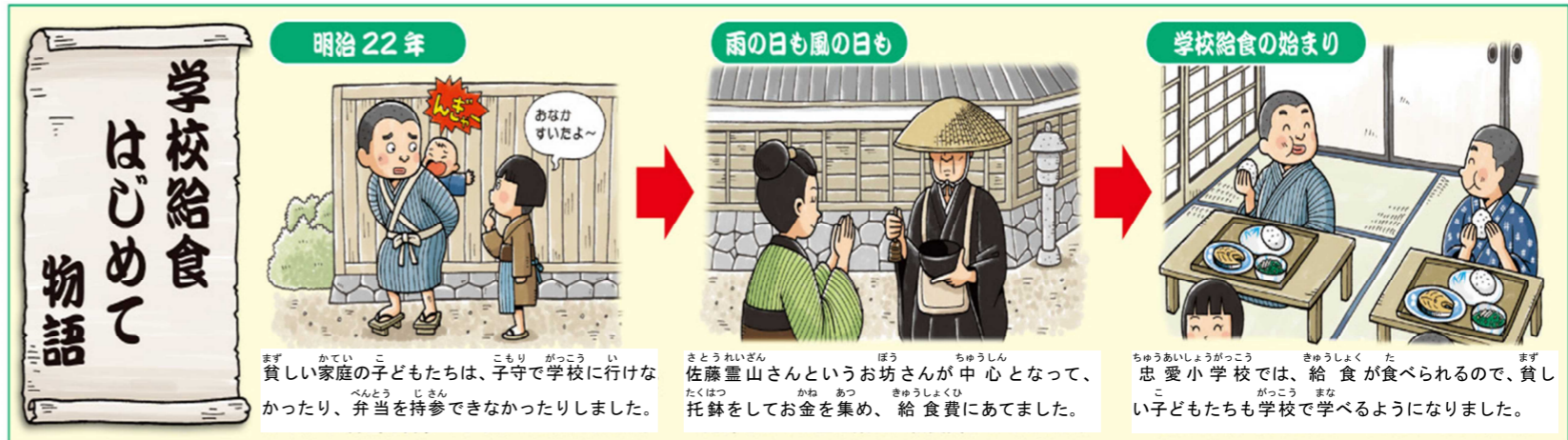
てっか だいず やさい まめ に つく
鉄火みそ <27日(月)>
 大豆や野菜などを豆みそで煮て作った
 料理です。「鉄火」というのは「熱した鉄
 のように赤い」という意味です。

こめ お米のタルト <28日(火)>
 ながくてしな いちこめ こめ
 長久手市内でとれた米を粉にし
 て、タルト生地やクリームに混ぜ
 て作られています。

ひきずり <29日(水)>
 「すき焼き」のことを、尾張地方では
 「ひきずり」と言います。肉は「牛肉」
 ではなく「鶏肉」を使います。
 また、この地方ではおなじみの波状で、すだれ模様の「角
 麩」も入っています。



きしめん <30日(木)>
 きしめん の起源は、刈谷市の「芋川うどん」で
 ある説、紀州（和歌山県）の「紀州めん」から転
 じた説、キジの肉をめんのだしにした
 「雉めん」からという説など
 いろいろあります。



※托鉢とは、お経を唱えて町を歩き、寄付をしてもらうことです。

長久手市立長久手給食センター