

給食だより

令和6年度 No. 1
豊明市立学校給食センター



小学校 6月 19日(水) 中学校 6月 17日(月)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。

愛知県でとれた食べものをたくさん使って給食を作ります。この機会に、愛知県でとれた産物を知り、郷土の味がたくさんつまつた給食を楽しんでください。

大根葉ごはん

愛知県でとれた「あいちのかおり」という品種の米と愛知県でとれた大根葉を炊き上げました。ほんのりとした塩味がおいしいごはんです。



牛乳

愛知県で飼育されている乳牛から生産されている牛乳を使っています。



めひかり

三河湾でとれる深海魚です。目が青色に光っていることから「めひかり」と呼ばれています。身はやわらかく、骨ごと食べられます。



愛知のぶた汁

豊明市産の玉ねぎ、キャベツと愛知県産のぶた肉、にんじん、ねぎ、愛知県産の大豆から作られたとうふと赤みそを使っています。愛知の味がたっぷり味わえるぶた汁です。



ゆかりあえ

愛知県産のキャベツときゅうりを使っています。愛知県のキャベツの作付面積は全国一で、特に冬から春にかけて園内をはじめ全国に出荷されています。



今年度の献立作成目標

『日本の行事食を食べて、知って、伝えよう！』

日本は古くから、季節の節目などに旬の食材を使った料理を神様にお供えし、作物の豊作や家族の健康、幸運を願う風習がありました。そのような季節ごとの行事やお祝いの日に食べる料理を行事食といいます。

右側の行事食カレンダーでは、1年間の代表的な行事食を取り上げ、意味や由来について紹介します。紹介した行事食以外にも、給食では毎月行事食を紹介していきます。

*地域によって、食べるものは異なるものもあります。

行事食カレンダー

行事	意味や由来	行事食
お正月 1月1日	幸せや豊作をもたらす歳神様をお迎えするために、おせち料理や餅を供えます。お正月に雑煮を食べるのは、お供えした物を食べることで、歳神様の力をいただくことができると信じられていたからです。	おせち、雑煮
人日の節句 1月7日	1月7日は「人日の節句」と呼ばれており、7種の若菜(せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ)を入れたおかゆを食べて、無病息災を願う習わしがあります。	七草がゆ
せつぶん 節分 2月3日頃	節分に豆をまいたり、豆を食べたりするのは、豆には病気や災いを払う力があると考えられていました。ひいらぎの枝に焼いたいわしの頭を刺して、家の戸口や門に飾って鬼を追い払うという習慣もあります。	福豆、いわし
上巳の節句 (桃の節句) 3月3日	はまぐりの貝殻はもともと対だったものだけがぴったり合い、貝合わせなどの遊びで使われたことから、一生そいとげる仲の良い夫婦にちなんで食べられます。ひしもちに昔使用されていた、植物のひしは、水面にひろがってつながることから、ひし形は成長や繁栄のシンボルとして古くから親しまれてきました。	ひしもち、ひなあられ、はまぐりのお吸い物、ちらし寿司など
端午の節句 5月5日	端午の節句に柏餅を吃るのは、柏の葉は新芽が出るまで古い葉を落とさないことから、「血統がとぎれずに続く」ことの象徴だとされ、子孫繁栄を願って吃られるようになりました。	柏餅など
七夕 7月7日	古代中国で、7月7日は疫病を患って亡くなった子があり、その子が好きだった索餅というお菓子を供えたところ、疫病の流行がおさまったという伝説に由来しています。索餅が日本に伝わった後、同じ小麦粉でつくるそうめんを用いて、七夕に吃べると一年健康でいられるという風習ができました。	そうめん
冬至 12月22日頃	日本では、冬至に「かぼちゃ」を食べる風習があり、この日にかぼちゃを吃るとかぜを引かないと言われています。また、「南瓜(かぼちゃ)」「れんこん」「にんじん」「きんかん」のように、「ん」が付く食べ物を吃べると、運気を呼び込むとも言われています。	かぼちゃ、「ん」がつく食べ物