給食だより

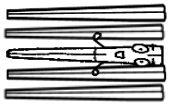
令和６年　１月号
愛知県立一宮聾学校

新年あけましておめでとうございます。寒さが一層厳しいですが、よく食べ、よく体を動かし、よく休み、健やかな心と体で寒い冬を乗り切りましょう。

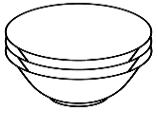
さて、今月の給食目標は**「感謝して食べよう」**です。１月１５日から１９日は、一宮聾学校の学校給食週間。今年度は『あいち味めぐり』と題し、愛知県の郷土料理を味わう１週間にしました。受け継がれてきた地域の恵みに感謝し、郷土料理を身近に感じてもらえるとうれしいです。

今月の食事マナー講座　「給食の片づけ方」

片づけて返却するまでが、給食です。後始末をしてくださる人のことを考えて返すことも、マナーのひとつです。



はしやスプーンの向きをそろえる。



同じ種類の食器を重ねる。

食器には食べ残しがない。

全国学校給食週間○×クイズ

クイズ１　日本で最初に学校給食が始まったのは、愛知県である。

クイズ２　昔の給食の主食は、ごはん（米飯）しかなかった。

クイズ３　給食は、１日に必要なカルシウムの２分の１を摂ることができる。

答え：クイズ１×（山形県の忠愛小学校から始まりました）、クイズ２×（パンしかありませんでした）、クイズ３○

あいち味めぐり

～愛知を食べる学校給食の日～

愛知県にはたくさんの郷土料理があります。特色ある郷土料理を味わいましょう！

日	料理名	地域	どんな料理？
１５日（月）	**煮みそ**	愛知県全域	根菜を豆みそで煮込みます。季節や家庭によって具材が違います。
１６日（火）	**とりめし**	愛知県全域	「かきまわし」ともいいます。味付けした鶏肉などの具材を、ごはんに入れ、かき混ぜて食べます。
	八杯汁	三河	「八杯おかわりするほどおいしい」ことから、名前がつけられました。
１７日（水）	**鶏肉のひきずり**	尾張・奥三河	鶏肉のすき焼きです。鍋の中で引きずるようにして肉を焼くため、「ひきずり」と呼ぶようになりました。
	みそ田楽風豆腐ステーキ	愛知県全域	みそ田楽は、豆腐などを串にさして焼き、みそだれを塗って食べる料理です。
１８日（木）	**煮あえ**	尾張・西三河	「煮酢和え」ともいい、お正月やお祭りなどで食べる行事食です。甘酸っぱい味付けです。
	鬼まんじゅう	愛知県全域	さつまいも・砂糖・小麦粉を混ぜ、蒸して作ります。お米が貴重な時代には、主食として食べていたそうです。
１９日（金）	**みそチキンカツサンド**	愛知県全域（名古屋）	カツに、豆みそで作ったみそだれをかけて食べます。みそカツは「名古屋めし」としても知られています。