



# た げん き 食べてみんな元気

食育だより  
令和4年6月号  
知立市学校給食センター



## ちりゅうしさん 知立市産のたけのこが、きゅうしょく はつとうじょう 給食に初登場！



愛知県は、全国でも有数の農水産物生産地です。そこで、給食で年3回、地場産物や郷土料理を多く活用した「愛知を食べる学校給食の日」献立を実施し、愛知県の食べ物のおいしさや食文化を伝えていきたいと考えています。第1回目の**6月17日(金)**は、多くの地場産物を味わえる献立です。

### ① 知立たけのこのゴロゴロチンジャオロース

上重原公民館の隣にある、むかし重原城のお堀だった竹林で、4月17日(日)に、たけのこ堀りが行われました。小中学生や保護者、地域の方々など大勢が参加し、約250kgのたけのこを収穫しました。収穫したたけのこ全てを給食で使い、知立市内の小中学生でいただきます。



【重原城のお堀跡地の竹林】

楽しんで、知立の食材  
を食べてほしい！

【発案者】

八百種商店  
斉藤元樹さん



最後のプチっという  
音が気持ちよかったです。

知立小学校  
4年4組  
喜多岡くるみさん



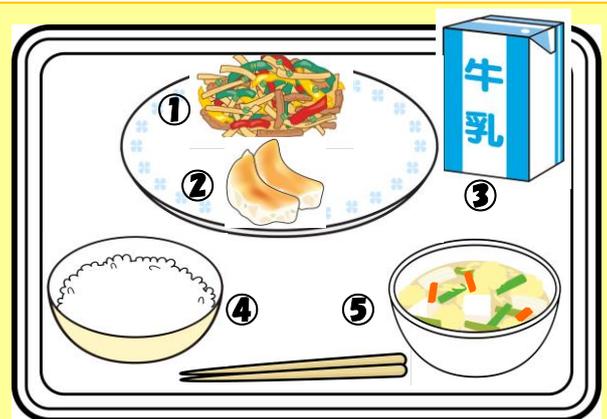
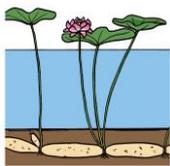
貴重な体験を  
みなさんにも  
していただき  
たいです。

知立市上重原町内会  
区長 岡田正二さん



### ② 愛知県産食材入り ぎょうざ

愛知県産のジューシーな豚肉、シャキシャキとした歯ごたえのれんこん、色鮮やかなにんじんが入っています。



6月17日の献立

### ③ 牛乳

愛知県内の給食の牛乳は、1年を通して愛知県産です。愛知県の生産量は、毎年全国10位以内で、給食の牛乳パック(200ml)約8億本分です。



### ④ ごはん

給食の米は、1年通して知立市産の「あいちのかおり」です。名前の通り、香りが良く、適度な甘みがあり、大粒でツヤがあるのが特徴です。



### ⑤ 知立豆腐の春雨スープ

給食の豆腐は、いつも知立市内の豆腐工場「マルツネ」で、国産大豆を使用して作っています。しかし、この日は特別に、知立市産の大豆で作ります。味や固さには違いはあるか、いつも以上に味わって食べ、生産者の方に感謝して食べてもらいたいと願い、実施します。

