



# 食べてみんな元気

食育だより  
令和5年6月号  
知立市学校給食センター



## 知立市産のたけのこが、今年も給食に登場!

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19日(月)**は、多くの地場産物を味わえる献立です。

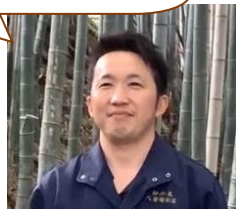
### ① 知立たけのこのゴロゴロチンジャオロース

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23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300kgのたけのこを収穫しました。収穫したたけのこを給食で使い、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!



八百種商店  
齋藤元樹さん

掘っていくと、たけのこが  
だんだん見えてきて嬉しかったです。



知立小学校  
5年3組  
水元彩愛さん

たけのこの生え方や、掘り方をみなさんに  
知ってほしい。

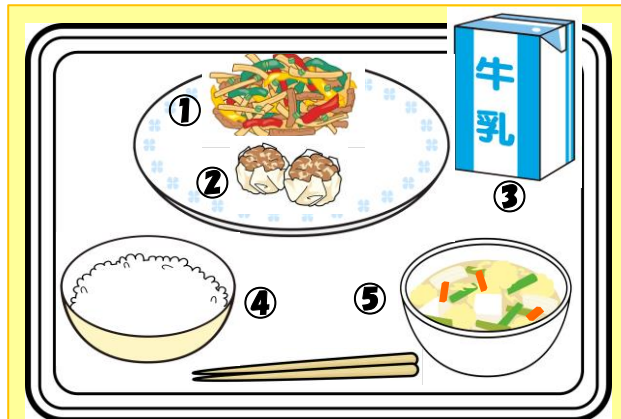
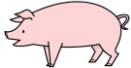


知立市上重原町内会  
区長 杉浦由幸さん

### ② マコモタケ

#### しゅうまい

愛知県産の豚肉と、たまねぎ、知立市でとれたマコモタケをふんだんに使ったしゅうまいです。知立市産のマコモタケは、あくが少なく、甘みがあります。



6月19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年を通して知立市産の「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 三河のチンゲンサイスープ

愛知県産の鶏肉、チンゲンサイ、きくらげを使ったスープです。また、給食の豆腐は、いつも知立市内の豆腐工場「マルツネ」で作っています。



★裏にクイズが載っているっぴ!



# つれるかな? 夏に美味しいお魚クイズ

うみ なか なつ しゅるい さかな およ  
海の中に、夏に美味しい5種類の魚が泳いでいます。

つり人は、それぞれどんな魚をつりたいのかな?

ヒントを読んで、つり糸の先と海の中の魚を線で見つけて、つってみよう。

**Q1**

からだ  
体に「ぜいご (ぜんご)」というかたい  
うろこがあるよ。日本では昔からさま  
ざまな料理で食べられていて、干物  
にしてもおいしく食べられる。

**Q2**

たくさんの群れで泳ぐことで、  
敵から身を守っているよ。つり  
上げるとすぐに弱って腐りやす  
いので、漢字では、魚へんに「弱  
(よわい)」と書くんた。身がや  
わらかくて、調理がしやすいよ。

弱

**Q3**

岸に近い海にいて、「海の女王」とも  
呼ばれる、つりに人気の魚だよ。  
真っ白な身で上品な味、天ぷらや刺  
身にするとおいしいよ。

しゅっせうお  
出世魚!

**Q4**

せいちょう  
成長するにつれて名前が変わる「出世魚」  
だけど、地域によっても名前が違う。  
和食にも洋食にも合う白身魚で、脂  
肪が少なく低カロリーだよ。

**Q5**

ほそなが たいけい  
細長い体型をしていて、うろこがな  
くてヌルヌルしている。多くは浅い  
海底にいるよ。天ぷらやかば焼き  
などにするとおいしい。



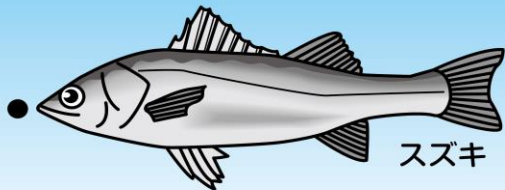
キス



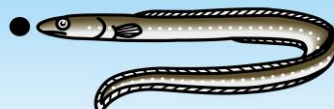
アジ



イワシ



スズキ



アナゴ

こたえ

Q1-アジ Q2-イワシ Q3-キス Q4-スズキ Q5-アナゴ