

食べてみんな元気

食育だより 令和6年6月号 知立市学校給食センタ・



4848

知立市産のたけのこが、今年も給食に登場!



かいたけん せんこく ゆうすう のうすいさんぶつせいさん ち 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 また かっよう と た かっこうきゅうしょく のり こんだて じっし かいちけん た もの 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(水)**は、多くの地場産物を味わえる献立です。

① 麹堂たけのこの混ぜごはん

ご量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21日(日)に、たけのこ堀りが行われました。 小で学生や保護者、地域の芳符など代勢が参加し、約300 「関のたけのこを収穫しました。収穫したたけのこを 総で使い、知立市内のが中学生でいただきます。

な。 楽しんで、知立の食材 を食べてほしい!





箇い全から掘り起こして、たけのこが 折れないように掘る のが关変でした。

* ったしょうがっこう 八ツ田 小 学校 3年1組 **ずこしこはる 水越琴春さん



Uffd らじょう ほりあと ち ちくりん 【重原 城 のお堀跡地の竹林】

地元でとれる 食材のおいしさを知ってほしい。



まりゅうしかみしげはらちょうないかい 知立市上重原町内会 くちょう おかだまさとし 反長 岡田正敏さん

② <u>めひかりの</u> 警のりフライ

精部市で永揚げされた「めひかり」と愛知覚をの「譬のり」を使ったフライです。めひかりは深海の驚で、やわらかく、臀まで食べることができます。



3 生乳

愛知賞的の豁後の 学乳は、1 年を選して 愛知賞整です。愛知賞の 生産量は、毎年全国10 位以内で、総後の中 乳パック(200 m・1) 約8億本分です。

4 <u>ごはん</u>

警覧の業は、1 準選して知道市産の「あいちのかおり」です。 名配の選り、 響りが良く、 適度な替みがあり、 大脳でツヤがあるのが特徴です。

5 地元食材の台だし汁

知道市産大豆を使った「豆腐」と知道市産 「牛ししいたけ」が入っています。市内の豆腐 豆場「マルツネ」と就労継続支援事業所「空」 で作られています。また、愛知真産の とって みつばや旨だしも入っています。



は、くち、けんこう、まも、 歯や口の健康を守るために、どんな食事をするといいのか、5つのクイズをしながら確認してみましょう。









② 歯の健康にとって、食い食べ方はどれ?







ゆきつくるおもな材料になる栄養素はどれ?







② はくかんで食べると、何が起こるでしょう?







♀ 次のうち、よくかんで食べるための工夫をしているのは?







ごたえQ1=③(バイキンが入るのを防ぎ、むし歯を予防する役割もある。) Q2=①(だ液を多く出す食べ方が良い。寝ている間はだ液の量が少ないので、寝る前に食べるとむし歯になりやすくなる。) Q3=② Q4=①(かむことでおなかいっぱいとかん たす ふせ えいよう きゅうしゅう 感じやすくなり、食べ過ぎを防ぐ。また栄養も吸収されやすくなる。) Q5=②(かみごたえのある食材を料理に使う工夫をする。)