

地元の味を楽しむスペシャル週間

教育庶務課学校給食係

愛知県は秋から冬にかけて収穫する食材が多くあります。そこで、毎年11月中旬の給食は、知立市や愛知県の食材をふんだんに使用した、地元の良さを感じられる献立にしています。今年の「地元の味を楽しむスペシャル週間」は11月11日(月)～15日(金)です。

●知立市産の食材

しいたけ

知立市内の就労継続支援A型事業所で、しいたけを栽培しています。生しいたけは肉厚で、干しいたけは香りがいいです。

11日 空さんの豚汁

【干しいたけ】

13日 地産地消マーボードーフ

【生しいたけ】



ローゼル

知立市の NPO 法人でローゼルを栽培しています。NPO 法人が開催している「畑 de 学校」で小中学生が収穫したローゼルを使っています。

14日 ミニローゼルゼリー



大豆

地元の方々が栽培した「フクユタカ」という品種で、ほのかな甘みがあります。昨年度は、約 100t収穫できたそうです。

15日 知立大豆と鶏肉の
トマト煮込み



豆腐

知立市産大豆を原料にして、市内の会社が知立市の子どもたちのために特別に製造してくれます。

11日 空さんの豚汁

13日 地産地消

マーボードーフ



※学校給食のお米は知立市産です。11月中旬ごろから新米になります。

右の写真は令和5年度の「地元の味を楽しむスペシャル週間」の献立例です。

ごはん(米)・牛乳

知立大豆と鶏肉の揚げ煮(大豆)

たくわん和え

空さんの白だし汁(豆腐・干しいたけ)

ミニローゼルゼリー(ローゼル)

愛知県産の食材

(鶏肉・にんじん・白菜・みつば・キャベツ・きゅうり)



令和5年11月11日の給食