



食育だより ~特別号~

西尾市立荻原小学校



食育の日である6月19日を「愛知を食べる学校給食の日」とし、地場産物を利用した学校給食を実施します。

< 献立 >

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・とり肉と大豆の八丁みそがらめ
- ・キャベツとじゃこの塩昆布あえ
- ・愛知の野菜かきたま汁

1食分の愛知県産の食品割合
71%

「とり肉と大豆の

八丁みそがらめ」

片栗粉をつけて揚げたとり肉と大豆を、岡崎市で作られている「八丁みそ」を使ったみそだれでからめています。とり肉と大豆も愛知県産を使っています。



「キャベツとじゃこの塩昆布あえ」

愛知県産のキャベツとじゃこを使用しています。塩昆布のうまみがきいたあえ物です。

「牛乳」

愛知県産の生乳だけを使っています。西尾市で育てられた牛の乳も含まれています。

「ごはん」

愛知県で作られている「あいちのかおり」という品種のお米を使っています。

「愛知の野菜かきたま汁」

愛知県産の玉ねぎ、にんじん、ほうれん草を使っています。また、愛知県では卵も多く生産されています。

<<今日の給食で使われている愛知県産の食材>>



<<八丁みそ>>

八丁みその名前は、岡崎城から西へ八丁（約870メートル）離れていた八丁村（現、八帖町）にある2軒のみそ蔵で作られていたことから呼ばれるようになりました。現在も同じみそ蔵がある2社のみで作られています。色が濃いため塩辛いと思われやすいですが、他のみそよりも塩分は少ないです。色が濃いのは寝かせる期間が二夏二冬（約2年）と他のみそより長い伝統製法のためです。一部の八丁みそには西尾市産の大豆「フクユタカ」を使って作られているものもあります。



<<じゃこ>>

いわし（主にカタクチイワシ）の稚魚でシラスとも呼ばれ「あいちの四季の魚・夏の魚」に選定されています。愛知県では主に南知多町や田原市、篠島でたくさん水揚げされます。特に篠島は加工場もたくさんあり、「シラス日本一の島」とされています。愛知県全体の漁獲量は約8,400トンと、全国3位で愛知の特産品でもあります。成長には欠かせないカルシウムや、脳を活性化させるDHA、血液をサラサラにするEPAがたくさん含まれています。



<<あいちのかおり>>

愛知県で開発された作りやすく、おいしい品種のお米です。愛知県で作られるお米の40%を占めています。

特徴は、他の米に比べて大粒で食べごたえがあり、香りがよく、適度な甘みもあり、温かくても冷めてもおいしく食べられることです。



<<愛知の野菜>>

愛知県は農業産出額（生産量×販売価格）が全国で7位と、農業が盛んな地域です。今日の献立に使っている野菜も産出額がキャベツは2位、玉ねぎは5位、にんじんは7位、ほうれん草は11位と、愛知県で多く栽培されています。また、西尾市は愛知県の市町村別農業産出額が3位と、多くの農作物が栽培されている地域です。玉ねぎ、ほうれん草、にんじんも西尾市で多く栽培されています。

