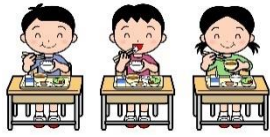




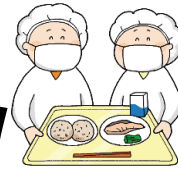
1月食育たより

令和7年1月号
大府市教育委員会

あ 明けましておめでとうございます。今年も栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって、心と体を
すこ 健やかに保ち、充 実した1年を過ごしましょう。



あいち あじ 愛知を味わおう!



1月24日~30日は、
「全国学校給食週間」
です!

昔から、地域で受け継がれている料理を「郷土料理」といいます。その季節にその土地でとれる食材を
活用しており、昔の人々の知恵が詰まっています。また、名古屋やその周辺で広く受け入れられ、愛されてき
た地域独特のメニューを「なごやめし」といいます。家庭や飲食店で広く食べられています。

今年度の学校給食週間には、愛知の農作物や愛知で愛されてきた郷土料理、なごやめしが登場しま
す。愛知をたっぷり味わってみてくださいね。

あいち 愛知の
のうさくもつ
農作物

れんこん キャベツ

あいち 愛知の
きょうどりょうり
郷土料理

ひきずり 煮みそ

なごや
めし

天むす きしめん

令和6年度 石ヶ瀬小学校 募集献立

1/27 (月) 実施

今年度も6年生が家庭科の授業の中で献立を考え、その中から6年2組の松岡莉理さんの献立が選ばれました。献立
は「ごはん 牛乳、さわらのバターしょうゆ焼き、鶏もも肉と白菜のしょうが炒め、まるごとかぼのみそ汁、みかんクレープ」
です。お楽しみに!
テーマ「愛知びとんる句の食材たっぷり給食」



デザートに
みかんクレープが
つきます!



料理名 (副菜)

鶏もも肉と白菜のしょうが炒め

料理名 (主菜)

さわらのバターしょうゆ焼き



料理名 (主食: お米)

ごはん



料理名 (汁物)

まるごとかぼのみそ汁



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」です。



※給食実施日の3日前(土日祝日は除く)の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。