

給食だより

第3号

平成25年度3学期

作成／瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員

発行／瀬戸市学校教育課 学校給食係

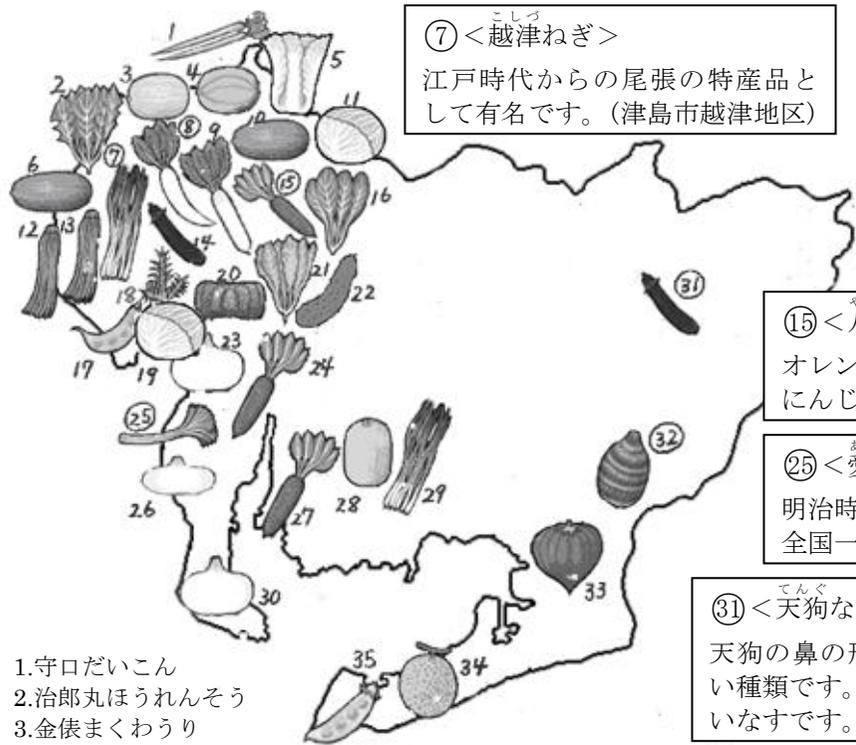
(給食センター)

愛知県の「食」を紹介します

○個性豊かな「あいちの伝統野菜」

愛知県は、古くから野菜作りが盛んな地域であり、江戸時代からの「野菜王国」です。関東と関西をつなぐ交通の要所でもあり、人や物が行き来する中で、全国各地から様々な野菜やその種が集まってきました。それに伴い、尾張地域を中心に種や苗を育てて農家に売る業者も生まれました。品種改良が重ねられ、たくさんの品種を作り出し、全国の野菜作りに大きな役割を果たしました。

現在では、野菜作りの基礎となった個性豊かな野菜を店頭で見るとは少なくなりましたが、もう一度身近な野菜として利用してもらおうと、21品種35品目を「あいちの伝統野菜」として選び、普及や保存の活動が行われています。



⑦<越津ねぎ>
江戸時代からの尾張の特産品として有名です。(津島市越津地区)

⑧<方領だいこん>
まっ白で少し曲がっています。とろけるようにやわらかく、昔々尾張のお殿様も舌つづみを打ったといわれています。(あま市方領地区)

⑮<八事五寸にんじん>
オレンジ色が濃く、あまみが強いにんじんです。(名古屋市天白区)

⑳<愛知早生ふき>
明治時代から栽培されています。全国一の産地です。(知多半島)

㉑<天狗なす>
天狗の鼻の形に似た奇形果ができやすい種類です。大きくて、とってもおいしいなすです。(設楽町、東栄町、豊根村)

㉒<八名丸さといも>
丸い形が特徴です。柔らかく、ねばりが強いさといもです。(新城市一畑地区)

- 1.守口だいこん
- 2.治郎丸ほうれんそう
- 3.金俵まくわうり
- 4.落瓜
- 5.野崎2号はくさい
- 6.早生かりもり
- 7.越津ねぎ
- 8.方領だいこん
- 9.宮重だいこん
- 10.かりもり(堅瓜)
- 11.野崎中生キャベツ
- 12.十六ささげ
- 13.姫ささげ
- 14.愛知本長なす
- 15.八事五寸にんじん
- 16.餅菜(正月菜)
- 17.白花千石(ふじまめ)
- 18.まつな
- 19.愛知大晩生キャベツ
- 20.愛知縮緬かぼちゃ
- 21.大高菜
- 22.青大きゅうり
- 23.愛知白早生たまねぎ
- 24.木之山五寸にんじん
- 25.愛知早生ふき
- 26.養父早生(知多早生)たまねぎ

- 27.碧南鮮紅五寸にんじん
- 28.早生とうがん
- 29.法性寺ねぎ
- 30.知多3号たまねぎ
- 31.天狗なす
- 32.八名丸さといも
- 33.ファーストトマト
- 34.渥美アールスメロン
- 35.渥美白花絹莢えんどう

○地域に伝わる「郷土料理」

それぞれの地域でとれる農産物を使い、地域の味として古くから作り作られてきた料理があります。愛知県内でも尾張、西三河、東三河では、郷土料理にそれぞれの特徴があります。

<尾張>

尾張平野では、野菜作りが盛んです。冬の伊吹おろしを生かし切干大根作りが行われてきました。さといもやだいこん、れんこんを使った料理がよく作られました。

知多半島では、漁業が盛んで、酢を作る業者があったため、魚や貝類、酢を使った料理が多くあります。



切干大根の煮物



煮酢あえ

<西三河>

岡崎平野は、豊かな農業地帯で米や麦、野菜、くだものほか、養鶏も盛んでした。

八丁味噌も有名で、この味噌で煮こむ料理がたくさんあります。



煮みそ

<東三河>

豊橋平野では、小麦やさつまいも、野菜、くだものなどが作られ、小麦粉で作るだんご汁(すいとん汁)は季節の野菜などを入れて作ります。

三河山では、山菜やきのこなどの山の幸が豊かです。五平餅や米粉や黒砂糖で作る「からすみ」などの行事食が今に伝わっています。



だんご汁

○もっと愛知県産品を食べよう!「いいともあいち運動」



このマークを知っていますか? これは、「いいともあいち運動」のシンボルマークです。「消費者と生産者がいい友だちになろう」、「Eat more Aichi products (イート モア アイチ プロダクツ/愛知県の農産物をもっと食べよう)」という意味がこめられています。

「いいともあいち運動」は、愛知県の農林水産業の振興や農山漁村の活性化を通じて県民全体の暮らしの向上を図るため、県民に「愛知県農林水産業の応援団」になってもらい、消費者と生産者が一緒になって愛知県の農林水産業を支えていこうという運動です。

ご家庭でも、愛知県の農産物、水産物を意識的に取り入れてみてはいかがでしょうか。

○給食も「地産地消」

「地域の産物を地域で消費する」ことを地産地消といいます。新鮮でおいしい、生産者の顔が見えて安心、輸送距離が短く省エネなど良いことがあります。

給食の食材は、できるだけ愛知県産を使用し、地産地消に取り組んでいます。たとえば、米、パンに使われている小麦粉の一部、牛乳、にんじん、キャベツ、だいこん、たまねぎ、きゅうり、とうがん、ねぎなどその季節にとれる野菜、肉類、鶏卵などがあります。

また、瀬戸市産のなす、さつまいも、さといもを使用したり、瀬戸豚を取り入れたりするなど地元の食材を使用しています。



～学校教育課から皆様へ～
ご負担いただく給食費は、給食の材料に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するために大事なものです。