

# 給食だより

11月

しんしろ しきゅうしょく  
新城市給食センター



## しんしろ あき あじ きゅうしょく 新城の秋を味わう給食

## ちさん ちしょう ひ ～地産地消の日～

あきばん ひ こ あき ちか しゅん やきい さかな いちだん ま  
朝晩は冷え込むようになり、秋も深まってきました。旬の野菜やくだもの、魚などが一段とおいしさを増します。  
11月19日には、しんしろ し あいち けん せいさん のうきくもつ つか しんしろ あき あじ きゅうしょく とうじょう  
11月19日には、新城市や愛知県で生産された農作物をたくさん使った「新城の秋を味わう給食」が登場します。  
しゅん しよくざい あじ  
旬の食材を味わってみましょう。

11月19日(火)

- ごはん
- ぎゅうにゅう
- にじますのゆかりあげ
- おひたし
- やなまるさといものにも



この日の

しんしろ しさん あいち けんさん しよくざい  
新城市産や愛知県産の食材



おこめ



ぎゅうにゅう



ほうれんそう



にんじん



やなまるさといも



だいこん



にじます

### 「やなまるさといも」について

しんしろのやなまちで初めてつくられ、おおくで丸い形をして  
いることから「八名丸さといも」と名前が付けられました。新城  
市の特産品として守り続けていきたい食材の1つです。



<特徴>

- ・やわらかい
- ・粘り強い
- ・大きくて丸い



### 「にじますのゆかり揚げ」について

しんしろのつくまちで養殖された  
にじますに、ゆかり粉をまぶしてカリ  
カリに揚げます。頭からしっぽまでま  
るごと食べられるため、カルシウムも  
たっぷりです。



11月24日は「和食の日」

11月24日は「いい日本食」の語呂合わせで  
「和食の日」です。和食は、2013年に自然の恵み  
を生かす日本の食文化として、ユネスコ無形文化  
遺産に登録されました。日本が世界に誇る伝統的  
な食文化を未来へと伝えていくために、給食でも  
積極的に取り入れています。11月21日は、「和食  
の日」献立として「ごはん、牛乳、さんまの銀紙焼  
き、ごまあえ、吹き寄せ煮」を提供する予定です。

### < 和食の4つの特徴 >

①多様で新鮮な食材と  
その持ち味の尊重



②健康的な食生活を  
支える栄養バランス



③自然の美しさや  
季節の移ろいの表現



④正月などの年中行事  
との密接な関わり

