

1月

# 給食だより



新城市学校給食センター  
新城市作手学校給食センター

## 1月24日～30日は 全国学校給食週間 です！

全国学校給食週間は、戦争の影響などによって中断されていた学校給食が、外国からの物資支援を受けて再開されたことを記念し、制定されました。

新城市では、1月26日(月)～30日(金)の5日間に、新城市や愛知県でとれた食材、愛知県の郷土料理を取り入れた給食を提供します。自分が住んでいる地域の食についてさらに理解を深め、地域の恵みや作ってくれた人へ感謝の気持ちをもつきっかけになると素敵ですね。

26日(月)

○にぎすフライ   
にぎすは、蒲郡市でよく採れる魚です。きすに似ていることから、この名がつけられました。

○根菜のみそ汁   
愛知県の伝統的な食文化である赤みそや、新城市でとれた肉厚の菌床しいたけを使用します。

27日(火)

○鶏肉とじゃがいもの  
しんしろ茶揚げ 

新城市は愛知県内でも有数の普通煎茶の産地です。  
給食では、衣にしんしろ茶の粉茶を混ぜて鶏肉にまぶし、じゃがいもと一緒に揚げます。

28日(水)

この日の献立には、新城市で冬によく採れる野菜をたくさん使用する予定です。

○しんしろシチュー 

○大根サラダ 

29日(木)

○とりめし 

とりめしは、愛知県の郷土料理である混ぜごはんです。「かきまわし」や「かきまし」と呼ぶ地域もあります。

○煮みそ 

煮みそも、愛知県の郷土料理です。大根やさといもなど、様々な食材をみそで煮返しながらつくります。

30日(金)

○五目きしめん 

きしめんは、愛知県全域で食べられている郷土料理です。

○ポパイドーナツ 

作手産の奥三河ほうれん草パウダーを使用して、給食センターで手作りした愛情たっぷりのドーナツです。

その他にも、新城市や愛知県でとれた食材、愛知県の郷土料理を取り入れています！献立表を確認してみましょう。



## ★新城 ZIBASAN レシピコンテストで最優秀賞に輝いた料理が登場します

### 1月20日(火)の献立

- ごはん
- 牛乳
- ごぼうと若鶏の香味チキンチキン
- ごまキャベツ
- きのこのみそ汁

「令和7年度新城 ZIBASAN レシピコンテスト」で最優秀賞に輝いた「ごぼうと若鶏の香味チキンチキン」は、鶏肉と新城市でとれたごぼうを甘辛いたれで和えた、ごはんが進む料理です。右のQRコードを読み取り、ぜひご家庭でも作ってみてください！

