

日進市を食べる 学校給食の日

ひつしんしやうじょうく



日進市では、秋の収穫や地域に自れる郷土料理の食文化を子どもたちや保護者に広く知ってもらうために、今年も「日進市を食べる学校給食の日」を実施しています。第1回は「地元や旬を味わう学校給食の日」として、空知産、日進産では10月19日を「日進市を食べる学校給食の日」とし、日進産のイチジクジャムを使用した「日進産イチジクジャム入りカップケーキ」や日進産マトイモを使用した「秋のかおり汁」も取り入れた給食を提供します。

いろいろあるよ！
いっぱいおしえてあげるね！



やあ！今日はっしんを調査しに来たんだ。
にっしんって、おいしいお菓子が豊富ってあるの？



名古屋学芸大学生まれの
食育キャラクター
シャーベル君
(2017年7月～2018年)



にっしんいっぱい!今日の献立

きょう こんて

2020年
10月
19日



焼きさばのおろしソースかけ
 焼いたサバの身をほろろとすりつぶし、大根おろし・しょうゆ・おろし玉ねぎを加えてソースを作りました。おろし玉ねぎは、おろし玉ねぎの代わりにすりおろした玉ねぎでもOKです。

日産市産イチジクジャム入りカップケーキ
 日産市産のイチジクジャムを使用したカップケーキです。イチジクジャムは、イチジクを砂糖と一緒に煮詰めたもので、イチジク特有の甘みと酸味が楽しめます。

ごはん
 日産市産の「あいちの産物」といって、あいち産の米を使用しています。あいち産の米は、粒が揃って炊き上がり、もちもちとした食感が特徴です。

牛乳
 日産市産の牛乳を使用しています。新鮮な牛乳は、栄養が豊富で、お飲みいただけます。

ゆかりあえ
 新鮮な野菜をチョウワキを使い、ゆかりを加えて仕上げました。ゆかりは、お好みで量を調整してください。

秋の香り汁
 日産市産のナシと、日産市産のりんごを使用しています。ニンジンなどの野菜も加えて、お好みで量を調整してください。お好みで量を調整してください。

朝食で食べるごはんは、
 すべて日産市産の
 「あいちの産物」だよ

すごいね!全部あいちの産物!
 それに...あっちにもいい匂いが...



イチジクを作ってる人は
どんな人だろう！？

イチジク農家 伊藤さん



動画が流れるよ

動画を再生



イチジクジャム入り
カップケーキ

イチジク

ほかに日進市で
農業をやっている人はいるかな？



作ってる人を紹介しよう！



ウェブでも見えるよ！
さあ道を迷もう！



農業者紹介ページはこちら ➡

日進市のおたからを探してみよう！ ➡

ふじしま楽農



藤島地区の農業者が発起人として設立した法人です。現在は、緑豊かな町にするための不耕作地を受け、水稲栽培を行っています。藤島地区の不耕作地は現在でほぼとんど無くなっています。

尾東農産



尾東地区の農業者である株式会社尾東農産は農協の子会社で、米作りや、プチヴェール、ブロッコリーなどの野菜、物の生産以外にも地域の農家の方々と一緒に取り組んでいます。

おりど



新戸区の水稲農地を復活したいとの思いから、立ち上げられた法人で、新戸町、藤原町を中心と水稲の栽培を行っています。教育の活動として、親子や来町学生を対象に農業体験を積極的に行っています。

いろいろな人が
お米を作っているんだね！



うわーどれもおいしそう！
どれをつくるが迷っちゃうね！



日進市の農産物を使ったレシピ



ツナのレモンサラダ

まぐろの缶詰(水切り) 40g、オリーブ油 10g
 塩 10g、酢 10g、砂糖 10g
 食塩相当量(食塩) 80g、食塩相当量(食塩) 13g
 レモン汁 4g
 食塩相当量(食塩) 50g

- ① まぐろを缶詰で開け、油を絞って濾す。
- ② コーン缶の水を1/2量ほど取り、オリーブ油を加えて混ぜる。
砂糖も加えて混ぜる。
- ③ まぐろと調味料を混ぜ合わせたレタスに絡めておく。
- ④ 食塩と食塩相当量のレタスに絡める。



花野菜のごまだれ

まぐろの缶詰(水切り) 40g、砂糖 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 3g
 食塩相当量(食塩) 30g
 食塩相当量(食塩) 30g
 まぐろ 10g
 しらす 10g

- ① まぐろを缶詰で開け、油を絞って濾す。
- ② 70℃の油で、みじん切りの花野菜を、まぐろや、しらすと一緒に炒め合わせる。野菜は軽く炒めし、よく混ぜる。
- ③ オリーブ油と砂糖を加えてよく混ぜたごまだれを絡めておく。
- ④ 食塩と食塩相当量のレタスに絡めるとよい。



切干大根入り親子煮

鶏肉(皮なし) 100g、牛乳(濃縮) 20g
 卵 4個、砂糖 10g
 食塩相当量(食塩) 40g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g

- ① お湯で鶏肉を茹でておく。
- ② 鶏肉を一口大、コンコンと切る。卵は白身と黄身を別々にし、白身を細かく砕く。卵黄はよく混ぜ、砂糖を加えて混ぜる。
- ③ 牛乳を加えて、よく混ぜる。
- ④ だしで煮物を作る。鶏肉、コンコン、卵黄を、牛乳を加えて煮物を作る。
砂糖を加えて煮物を作る。だし、砂糖、卵黄を加える。
- ⑤ 調味料を加えて煮る。食塩と食塩相当量を一つ一つの分量で。
食塩と、食塩相当量を一つ一つの分量で。



カレーライス

鶏肉 100g、食塩相当量(食塩) 40g
 卵 4個、砂糖 10g、食塩相当量(食塩) 30g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g
 食塩相当量(食塩) 30g、食塩相当量(食塩) 10g

- ① コーン缶の水を1/2量ほど取り、オリーブ油を加えて混ぜる。
- ② 鶏肉を一口大、コンコンと切る。卵は白身と黄身を別々にし、白身を細かく砕く。卵黄はよく混ぜ、砂糖を加えて混ぜる。
- ③ コーン缶、砂糖を加えてよく混ぜる。だし、砂糖、卵黄を加える。
- ④ 調味料を加えて煮る。食塩と食塩相当量を一つ一つの分量で。

日進市にはおいしいお米や野菜が
たくさんあるから、
給食やおうちで食べて、
ますます元気になってね。



今日はありがとう！
お腹いっぱいでしたわいさだよ！



アンケートはこちら※小学4年～中学3年 ➡