

給食だより

★ 家族みんなで読んでください



今年度の目標 100年フードを味わおう！

文化庁では、我が国の多様な食文化を次世代へ継承するために、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付けています。給食でも、未来に受け継いでいきたい「100年フード」が登場します。昔から大切にされてきた食文化を知るきっかけになってくれたらうれしいです。日本各地の100年フードクイズにチャレンジして、この機会に理解を深めましょう。

100年フードクイズ 全問正解は大名人・5問以上正解が名人です。何問できるかな？

Q1

愛知県の郷土料理で、「八丁みそ」を使った料理は次のうちどれでしょうか？

- ① みそカツ
- ② みそ汁
- ③ みそラーメン

Q2

5月の給食では、三重県津市の100年フード「津ぎょうざ」を意識した「ジャンボぎょうざ」が登場しました。津ぎょうざは、皮の直径の大きさの規定が決まっています。何センチ以上でしょうか？

- ① 10センチ
- ② 12センチ
- ③ 15センチ

Q3

100年フードには、全国各地の焼きそばが登録されています。日進市の給食で出たことがない「焼きそば」は、次のうちどれでしょう？

- ① 瀬戸焼きそば
- ② 碧南焼きそば
- ③ 富士宮焼きそば

Q4

7月の給食では、100年フードとして「もずく入りかき揚げ」が登場しました。もずくがよくとれる都道府県は次のうちどれでしょうか？

- ① 愛知県
- ② 沖縄県
- ③ 高知県

Q5

給食にもよく登場する「けんちん汁」は、どのような料理でしょうか？

- ① 甘いデザート
- ② 野菜たっぷりの汁物
- ③ 麺料理

Q6

秋田県の郷土料理で、つぶした米を棒に巻いて焼いたものを何というでしょう？

- ① だまこもち
- ② いぶりがっこ
- ③ きりたんぼ

Q7

岩手県で親しまれている、冷たいそばを何度も小さな器で食べる料理を何というでしょう？

- ① 盛岡冷麺
- ② わんこそば
- ③ 冷やしラーメン

Q8

「食文化を大切にすること」は、何につながるでしょう？

- ① 地域への理解とつながり
- ② 好き嫌いの直し方
- ③ 料理が早く作れるコツ

答えはうらみてね。



献立を募集します！

— 令和7年度日進市学校給食献立コンクール —

テーマ「あったらいいな！こんな給食」

小学1年生から中学3年生まで、自分が食べてみたい献立を応募できます。

応募方法 (次の1か2で提出してください)

- 裏の応募用紙に献立を書いて、きりとり線で切り取って担任の先生に提出してください。
- 応募用紙を、電子データ(PDF)で提出してください。

提出先アドレス kyushoku@city.nisshin.lg.jp

※応募用紙は、日進市のホームページの学校給食センターのサイトからもダウンロードできます。

※グループでも応募できます。

応募締切 令和7年9月1日(月)

注意

- あまり値段が高い材料やめずらしい材料は、使えません。
- 生の野菜は使えません。

こんな献立を考えよう！

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| 1 おいしそう！栄養もあるといい！ | 2 日進市や愛知県の野菜や肉、魚などの材料が使っている！ |
| 3 今まで給食で食べたことがない！ | 4 献立の名前が、おもしろい！ |
| 5 あまり作り方が難しくない(と思う)！ | 6 みんなに紹介したい！わが家の自慢料理！ |

賞 ※発表は、11月頃を予定しています。

- ・提出してくれた人全員に参加賞。
 - ・優秀賞、優良賞に選ばれた人には賞状と副賞。
- 優秀賞に選ばれた献立は、給食に採用します。

こんな肉、魚、卵、大豆などを使った料理があったらいいな(主菜)。

こんなおかずがあったらいいな(副菜)。

こんなごはん、パン、めんがあったらいいな(主食)。



こんなお汁があったらいいな(汁物)。

- ・材料はだいたいわかるけど、量まではわからない時。
- 料理の内容や味がわかればいいです。
- ・作り方の細かいことはわからない時。
- だいたいの材料、料理の内容や味がわかればいいです。

(記入例) 応募用紙

料理名 からあげ親子丼	学校名 〇〇学校〇年〇組	(ふりがな) 〇〇〇 〇〇〇 氏名 〇〇 〇
料理の区分 (主食) (主菜) (副菜) (汁物)		旬の区分 春 夏 秋 冬
出来上がり図 (絵でも写真でもOK!)		どんな料理?どんな味? 親子丼のとり肉をから揚げにする。
材料名	量 (g) 4人分	作り方 (やく、にる、あげるなど)
からあげ		からあげとたまねぎをうすく切る。ときたまごをかけながら、ぐつぐつ火にかける。
たまねぎ		
たまご		
など		献立のポイント (持ちよう工夫したところ) たまごはやわらかいといいとおもいます。

こんな簡単でもいいです。しっかり書ける人はしっかり書きましょう！



