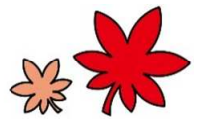


味わおう！秋の味覚と愛知の味



収穫の秋を迎え、食べ物がおいしく、食欲のわく時期となりました。今月は秋の味覚と、愛知県で採れた食材を多く使った給食を実施します。旬の食べ物は栄養価も高いので、ぜひ色々な秋の味覚を味わってください。

秋が旬の食べ物

サンマ

サケ

新米

きのこ

かき

りんご

さつまいも

くり

ほかにはどんな食べ物があるかな？

みそおでん

一宮市で採れたさといもを使います。ひとつひとつ食べやすいように丁寧に切って味をしっかりとしみこませます。

乾燥豆腐

さつまいもと大豆の甘がらめ

さといもと栗のうま煮

愛知県産の大豆や、その大豆を使ったがんもどきや豆腐を使います。

焼肉丼

焼きはんぺんそばろあん

愛知県産のれんこんを使います。シャキシャキした食感を楽しんでください。



愛知のいちじくゼリー和え

愛知県が生産量全国一位をほこる、いちじくを使ったゼリーをフルーツと和えます。

**その他の10月に使う
愛知県産の食べ物**

※「いいともあいち運動」は、愛知県版の地産地消の取組です。
もっと愛知県産品を食べよう！

豚肉

みかん
(ゼリーに使用)

ほうれんそう

ねぎ

チンゲン菜