

～食育の視点～

食事の重要性

感謝の心

心身の健康

社会性

食品を選択する能力

食文化

～対象学年～

低学年

中学年

高学年

PDF 版給食メモ → → →

タブレットで読み取ってテレビに映してください。

きゅうしょく

給食

もぐもぐ通信

9月7日(火)

こんだて:ご飯・カップ納豆・豚肉のんにくソース焼き・

さつまいもとれんこんのきんぴら・のっぺいじる・牛乳

いばらきけん あじ

茨城県を味わおう

本来ならば、明日から4年生は常総市移動教室で茨城県に行く予定でしたね。残念ながら延期になってしまいましたが、今日の給食を食べて茨城県に行った気分になってもらえたらと思います。

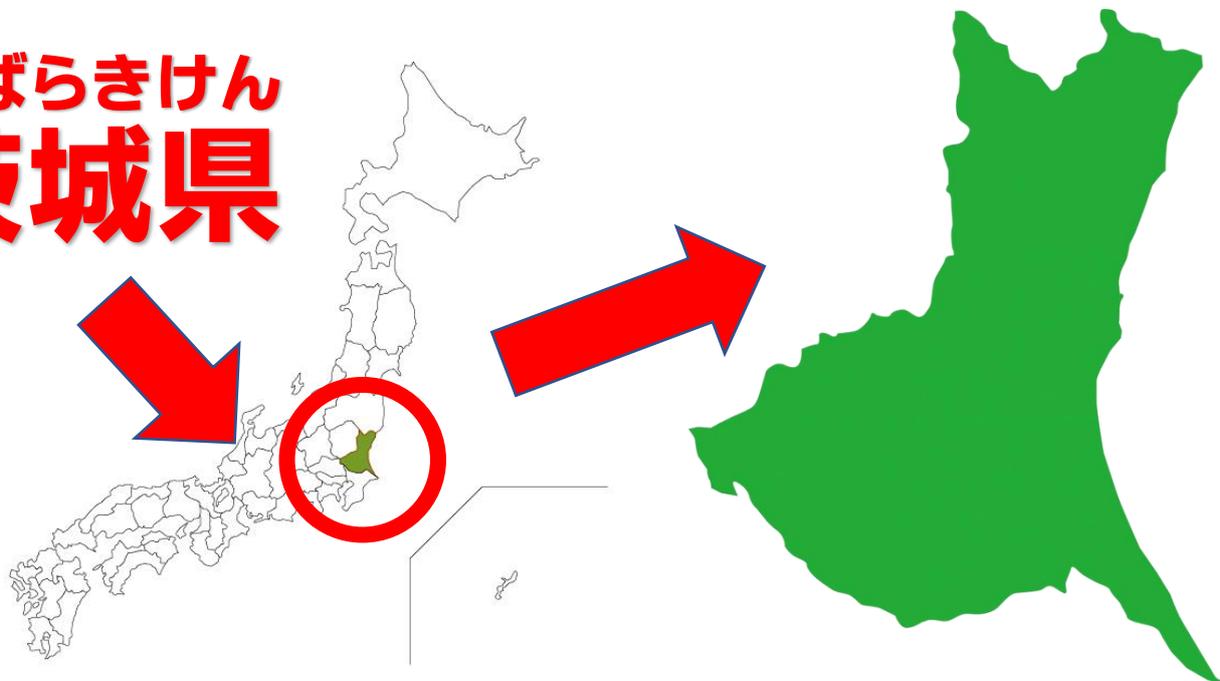
茨城県は、給食に出ている納豆やさつまいも、れんこんなどが有名です。さつまいもを使った「ほしいも」も全国一の生産量をほこります。

「のっぺい汁」は全国各地にある郷土料理ですが、茨城県のものは、大量に作る時に煮崩れしないように野菜を大きめのさいの目に切り、味がしみこんだものを何日かに分けて食べていたそうです。結婚式などのお祝いの席や法事などのふるまい料理として作られていました。



のっぺいじる

いばらきけん 茨城県



いばらきけん
茨城県は「なっとう」が有名ですが、そのきっかけ
をつくったのは、^{いま}今から ^{ねんいじょうまえ}120年以上前！茨城県の駅
(^{みとえき}水戸駅) で ^うなっとうを売ったところ大当たり！お
^{きゃく}客さんがおみやげに ^か買って ^い行ったので、^{いばらきけん}茨城県でな
っとうが有名になったそうです。

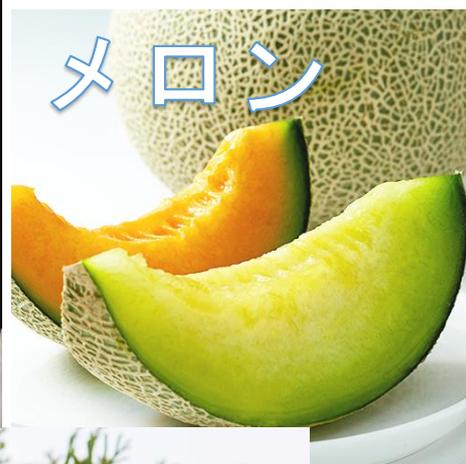
いばらきけん
茨城県の

おいしいもの

あんこうなべ



メロン



ほしいも



れんこん