

～食育の視点～	～対象学年～
食事の重要性	低学年
感謝の心	中学年
心身の健康	高学年
社会性	
食品を選択する能力	
食文化	

こんだて:キムタクご飯・山賊焼き風・野菜のごまじょうゆ・のこのこ汁・牛乳

給食でGOTOイート～長野県～

5年生の霧ヶ峰移動教室に合わせて給食でも長野県の料理を出します。「キムタクご飯」はキムチとたくあんが入ったご飯のことで、漬物が有名な長野県塩尻市で、漬物離れする子供たちに親しんでもらうための考案された給食メニューだそうです。

山賊焼きは「焼き」という文字が入っていますが実は「揚げ物」です。長野県は海がなく、山がある → 山賊 → 山賊は物を取りあげる → 鶏を揚げる と語呂合わせでできたメニューだそうです。本来であれば、大きな鶏肉をそのまま揚げて切って食べますが、給食では食べやすいように小さなお肉を使っています。

また、汁物にはいろいろなきのこが入っていますが、長野県はきのこがたくさんとれる地域として有名です。

今日の給食で長野県をしっかりと味わってください！



山賊焼き