

がっこうきゅうしょくしゅうかん

学校給食週間

がつ 1月 27日 にち

あじ たび どうき

味の旅～冬季オリンピック・パラリンピック

あいちけん

ゆかりの地をめぐろう～愛知県

きょう こんだて 今日の献立

- ・むぎごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・ひきずり
- ・切り干しの中華あえ
- ・鉄火みそ

おうこく あいち 「フィギュア王国・愛知」

あいちけん ねん
愛知県では、1948年に
あいちけん れんめい
愛知県スケート連盟がで
き、フィギュアスケートだ
けでなくスケート全体が
はってん ぜんたい
発展しました。フィギュア
スケートの日本人初のオ
リンピック金メダリスト
いとう きん
伊藤みどりさんなど多く
の選手を育てています。



あいちけん きょうどりようり
愛知県の郷土料理

ひきずり



あいちけん え どしだいこうき ようけい
愛知県では、江戸時代後期から養鶏が
はじ なごや ゆうめい
始まり、「名古屋コーチン」が有名です。
てばさき や とり みすだ にくりようり
手羽先や焼き鳥、水炊きなどとり肉料理
は多くありますが、なかでもとり肉のす
き焼き「かしわのひきずり」が有名で
す。

あいちけん きょうどりようり
愛知県の郷土料理

てっか 鉄火みそ



てっか だいす やさい あか ま
鉄火みそは、大豆や野菜を赤みそに混
ぜて作る保存食です。名前の由来は「熱
した鉄のように赤い」という意味です。
むかし にほんじん にく た しだい まめ
昔、日本人が肉を食べない時代は豆やみ
そが貴重なたんぱく源でした。

き ぼ だいこん 切り干し大根

あいちけん かりやしほくふ でんえんちたい つく き
愛知県刈谷市北部の田園地帯で作られる切り
干し大根は、干切りの白い大根が天日干しされ

る様子が冬の風物詩となっています。伊吹山から吹いてくる強く冷たい「伊吹おろし」
の風で一気に乾かすことで甘みが凝縮したおいしい切り干し大根ができます。

