

7月 えいようのはなし

四街道市学校栄養士会
(低学年)

そだて！げんきなよつかいどうっこ

🍴たべもので りょうきぶん🍴

あいちけん

★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

あいちけんは にほんのほぼまんなかには 是れのひが
おおく あたたかなちいきです。

こんげつは あいちけんでとれる おいしいたべもの
について しょうかいします。

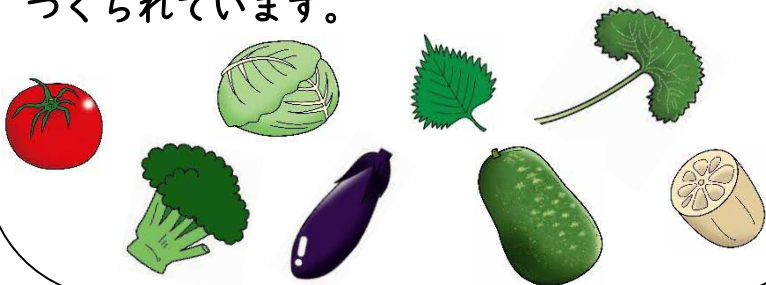


やさい はな



きゃべつ しそ ふきは にほんでいちばん
おおく つくられています。

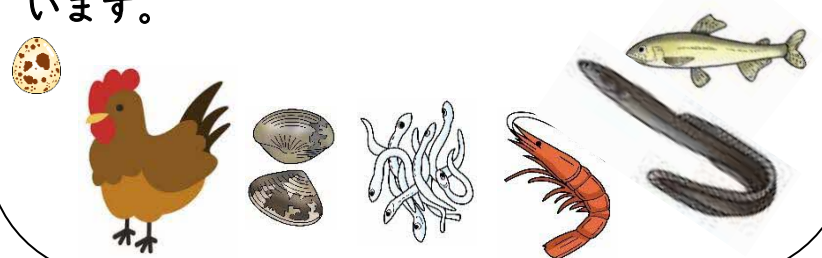
とまと ブロッコリー なす とうがん れん
こんも つくられています。きく ばら らん
などの はなは にほんで いちばん おおく
つくられています。



にく・さかな

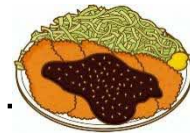
「なごやコーチン」という とりのにくが
ゆうめいです。また うずらのたまごは にほん
で いちばんおおく つくられています。

うみで あさりやしらす くるまえびなどが
とれます。かわでは うなぎやあゆを そだてて
います。



あいちけんの
おすすめグルメ

みそかつ



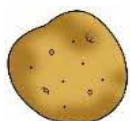
「みそかつ」は とんかつに ソースではなく みそだれをかけたものです。

みそだれは みそに さとうやみりん だしじるを いれてつくりまゐります。さとうのあまさと
みそのしょっぱさで ごはんを たくさんたべることが できます。

「みそかつ」が うまれたきっかけは てんどんのたれを みそあじで つくってみた
ことがはじまり というのはなしや たべものやさんで とんかつに「どてに」というみそ
あじの にものの しるを つけてたべたことが はじまりという はなしがあります。

こんげつは よつかいどうしのすべてののがっこうで きゅうしょくに「みそかつ」が
とうじょうします。おたのしみに♪

～こんげつの じばさんぶつ～



こめ だいこん はねぎ じゃがいも さつまいも やまといも すいか きくらげ とうもろこし たまねぎ

＊育て！元気な四街道っ子＊ 食で旅気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

愛知県は、日本のほぼ中央に位置し、年間を通して温暖な気候で、降雨量は夏季に多く、冬季は少ない地域です。北東部の山間地域はやや冷涼で、海側は黒潮の影響を受けて温暖であるという特徴があります。

今月は、愛知県の主な産業や食べ物について紹介します。

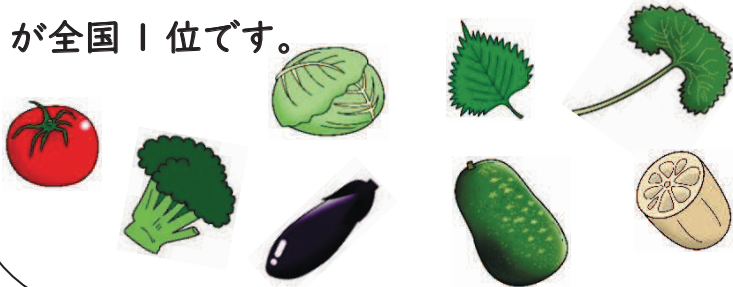
愛知県



農業

温暖な気候と、大消費地の名古屋市が近いという立地条件にも恵まれ、多くの野菜を栽培しています。キャベツ・しそ・ふきの出荷量が、全国1位です。トマト・ブロッコリー・なす・とうがん・れんこんの栽培も盛んです。

また、キクやバラやランなどの花の出荷量が全国1位です。



畜産・水産業

愛知県は、日本三大地鶏のひとつ、「名古屋コーチン」の産地です。また、うずらの卵の出荷量が全国1位です。

伊勢湾、三河湾であさりやしらす、くるまえびなどの沿岸漁業が行われ、河川ではうなぎやあゆの養殖漁業が盛んです。



愛知県の

おすすめグルメ

みそカツ



「みそカツ」は、トンカツにソースではなく、みそだれをかけたものです。

みそだれは、^{はっちょう}八丁みそなどの豆みそに、さとうやみりんを入れて、だしなどでのばしてつくられています。ご飯がすすむ甘辛い味付けで、お店によって味が違います。

「みそカツ」が生まれたきっかけは、そば屋の店主が、天井のたれをみそ味でつくってみたことが始まりという説や、屋台でお店の客が、串カツにどて煮（みそ味の煮物）の汁をひたして食べていたことが始まりという説などがあります。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「みそカツ」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米



大根



葉ねぎ



じゃがいも



さつまいも



やまといも



すいか



きくらげ



とうもろこし



玉ねぎ