



# 愛知を食べる学校給食の日 —西尾を味わう学校給食—

西尾市立西尾小学校

愛知県では、よりよい学校給食をめざし、地場産物の利用を進めています。西尾市では「愛知を食べる学校給食の日」を年3回予定しています。第1回は、食育月間の6月に、第2回は11月に実施しました。第3回は「西尾を味わう学校給食」をテーマに、1月25日（月）に実施します。

## < 献立 >

セルフ天むす（ご飯 とり天 西尾市産の野菜入り肉みそ 手巻きのり）  
牛乳 西尾市産冬野菜たっぷりスープ 西尾市産大豆の豆乳プリン

### 「手巻きのり」

のりにご飯をのせて、とり天や肉みそを包んで「セルフ天むす」を作りましょう。

### 「西尾市産の野菜入り肉みそ」

西尾市産にんじんや、玉ねぎ、ごぼう、しいたけの入っている肉みそです。みそは、愛知県でよく食べられている豆みそを使っています。

### 牛乳

愛知県産の生乳だけを使っています。西尾市で育てられた牛の乳も含まれています。

### 「西尾市産大豆の豆乳プリン」

西尾市では、「フクユタカ」という品種が栽培されています。

12月に収穫したばかりの西尾市産の大豆を使って作られたプリンです。

### 「とり天」

下味をつけたとり肉に衣をつけて揚げたものです。

### 「ご飯」

西尾市で作られている「あいちのかおり」という品種のお米を使っています。

### 「西尾市産冬野菜たっぷりスープ」

JA西三河さんから寄贈された新鮮でおいしい西尾市産のほうれん草、にんじん、白菜、大根、キャベツをたっぷり使ったにぎす団子のスープです。西尾市ではたくさんの冬野菜が栽培されています。



## 《今日の給食で使われている愛知県産の食材》

米 牛乳 豚肉 にぎす



大豆 ほうれん草 にんじん 白菜 大根 キャベツ



JA西三河さんから寄贈された西尾市産の食材