きゅうしょくだより

名古屋市立

たとし 今年もあとわずかになりました。年末年始にかけて、 行 事の多い時期です。生活リズムが崩 れやすいので、バランスのとれた食事をとり、元気に過ごしましょう。

****** 12月のこんだてから *******

☆ 【特別献立】 パートナー都市の日(タシケント市)

ツイストロールパン、牛 乳、ラグマン、にんじんサラ<u>ダ、</u>ヨーグルト



なごやし 名古屋市は、2019 年 12 月にウズベキスタン 共 和国のタシケント市とパートナー都市にな りました。「ラグマン」と「にんじんサラダ」は、**新しい献立**です。「ラグマン」は、ウズベ キスタンで食べられている料理で、ゆでためんと肉や野菜を一緒に食べます。 給食では、 ゆでたきしめんを使いました。また、ウズベキスタンでは野菜をよく食べます。そこで、に んじんときゅうりをドレッシングであえたサラダを付けました。

☆ 【特別献立】 姉妹友好都市の日(南京市)・・・ 18日(月)

ごはん、牛乳、豚肉うす切りと野菜のみそいため煮、ぎょうざ、ライチゼリー



なごやし 名古屋市は 1978 年 12 月に 中華人民 共和国の南京市と姉妹友好都市になりました。

☆「みんなで食べる!なごや産」の首

11日(月) ごはんは、港区・中川区でとれた米を使っています。 カレースープには中川区でとれたパセリを使っています。



15日(金) ごはんは、港区・中川区でとれた米を使っています。牛肉とブロッコリーの

オイスターソースいためには、緑区やその近郊でとれた「おかえり野菜」の ブロッコリーを使っています。



た料理が私たちの住む愛知県にも多くあります。

<ふるさと献立~ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう~>

8日(金)とりめし…愛知県の郷土料理です。とりめしの具とごはんを混ぜて食べます。

13日 (水) どてどんぶり…名古屋の郷土料理「どて煮」をごはんにかけて食べます。

15日(金) えびフライ…名古屋で親しまれている食べ物です。

1**9日(火)** めひかりのから揚げ…愛知県の三河湾でとれた「めひかり」という魚を

使っています。

<あいちの伝統野菜> 石狩汁(越津ねぎ) …1日(金)

あいちの伝統野菜とは、愛知県で昔から栽培されてきた野菜です。越津ねぎは、津島市越 津町で栽培が始まったねぎで、やわらかく竹焼があります。

〈小幡小オリジナルメニュー〉 赤じそ粉 12月11日(月)

12月20日(水) ガトーショコラ

