

給食だより

令和8年度 1学期号

尾張旭市学校給食センター

おわりあさひし とくさんひん し 尾張旭市の特産品を知っていますか？



みなさんは、地元でとれる食べ物を知っていますか？わたしたちの住んでいる尾張旭市では、たくさんの野菜やくだものを育てています。今回はその一部をご紹介します。

おわりあさひし とくさんひん 尾張旭市の特産品①

『いちじく』

いちじくは、古くから人々に親しまれている夏が旬のくだものです。愛知県内でいちじく栽培が本格化したのは今から50年前ごろからで、現在では県内各地で栽培され、愛知県は日本一のいちじく産地となっています。



おわりあさひし とくさんひん 尾張旭市の特産品②

『フチヴェール』

フチヴェールは、1990年に静岡県のうじょうの農場で開発されました。「ケール」と「芽キャベツ」をかけあわせて生まれた、冬が旬の新しい野菜です。

甘みとこくがあり、くせがないため、様々な料理に使えます。



『新たまねぎ』・『新じゃがいも』

春になると、「新たまねぎ」や「新じゃがいも」がたくさん収穫されます。

給食には、市内の畑で育った「たまねぎ」や「じゃがいも」が登場します。味わって食べてくださいね。



じもと
地元で
とれる
しょくざい
食材

『とうがん』(冬瓜)

とうがんは、7月～9月に愛知県でたくさんとれる夏野菜です。

夏にとれたものが冬までおいしく食べられることから、漢字で書く「冬」という字を使います。



『アレッタ』

アレッタは、「ケール」と「ブロッコリー」をかけあわせてつくられた冬野菜です。

苦みやしぶみが少なく、茎や葉、つぼみもすべて食べられ、いろいろな料理で楽しめます。

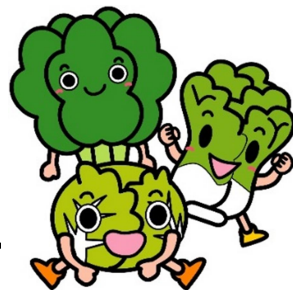


『根深ねぎ』

ねぎは、緑の部分がほとんどの葉ねぎ、白い部分を食べる根深ねぎがあります。根深ねぎは、白い部分を土の中に埋めて、育てます。尾張旭市では、11月から3月ごろまで栽培しています。



こんだてほしゅう 献立募集のお知らせ



給食センターでは、みなさんのアイデアを給食に生かし、より楽しく夢のある給食にするために献立を募集します。たくさんの応募をお待ちしています。

1 テーマ 「あったらいいな こんな給食♪」

2 応募方法 ① ホームページから応募用紙を印刷し、記入して担任の先生に提出。

② ホームページの専用フォームから提出。

①または②のどちらかを
選んでください。

3 応募締切 2026年6月3日(水)

4 献立の内容 ① 我が家の自慢料理や郷土に伝わる料理などアイデアに富んだ献立

② アレルギーや宗教などに配慮した献立

③ SDGsや食品ロスなどに配慮した献立

5 注意点 ① 特別な材料（高価なもの・手に入れにくいもの）は使用できません。

② 生野菜は使用できません。（サラダなどに使用する野菜も茹でて使います。）

6 問合せ先 おわりあさひがっこうきゅうしょくセンター 電話番号（0561）53-2971

7 その他 ① 応募献立の中から優秀な献立を選び、3学期以降の給食に採用します。

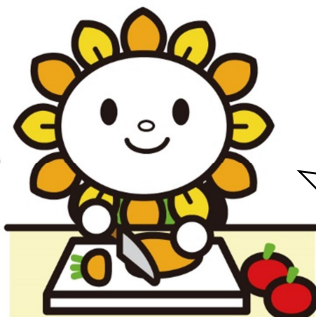
② 献立採用者に、「賞状」を、応募者全員に、「参加賞」を用意しています。

③ 応募は1人1点に限ります。（応募用紙または専用フォームのどちらか。）

④ 給食として採用するにあたり、作業や衛生上の都合から献立を一部変更する場合があります。

⑤ 献立採用者は、新聞等に公表することがありますのでご了承ください。

愛知県やおわりあさひ市でとれる
食材を使用した献立を募集
しています！



クックパッドには、過去の
応募献立や、給食メニューを
掲載中です！

ぜひ、検索してみてください★

保護者の皆様へ

学校給食センターでは、市民の方々を対象とした給食試食会を年に3回（7・11・2月）実施しております。給食を作っている様子も見学できますので、ぜひご参加ください。

詳しくは、市ホームページや広報おわりあさひに掲載されます。ご確認ください。

