

いただきます！ 特別号



毎月19日は食育の日
～お家でごはんの日～

稲沢市立稲沢東小学校

秋も深まり、食べ物がおいしい季節となりました。今月の「愛知を食べる学校給食の日」には、稲沢産の野菜や食材を給食に使います。愛知県産の野菜もたくさんあるので、味わって食べてください。

【愛知を食べる学校給食の日】献立紹介

【稲沢市の食材】

ほうれん草
はくさい
ぎんなんきしめん



《れんこん厚揚げ》
《大根葉あえ》

《お祭り丼》

お祭りの時に食べる箱寿司に使う材料をご飯にのせて食べます。

(小ぶなの甘露煮、いり卵、ほうれん草)



《稲沢の味覚汁》

ぎんなんきしめんには、稲沢市のぎんなんが15%練り込まれています。愛知県でとれる野菜もたっぷり入っています。

ぎんなん
銀杏

いちょうとも読みます。



稲沢市祖父江町はぎんなんの産地です。出荷量が全国1位です。ぎんなんは、いちょうの木になる実で9月～11月頃に収穫できます。祖父江町には樹齢100年以上の大木もあります。

【ぎんなんの収穫から選別まで】



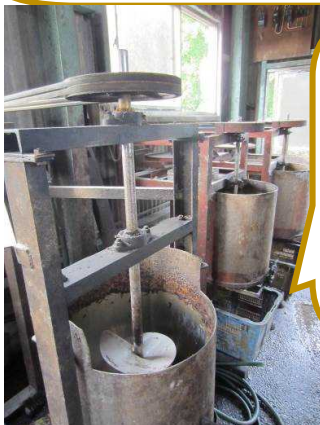
木の枝を長い棒でゆすって、ぎんなんの実を下に落とします。



シートをひいて、落ちた実を集めます。



たくさん収穫できました。



この機械で果肉と中身を分けます。刃が回って、果肉が破れ、中身が出てきます。



きれいに洗って乾かして、大きさ別に分けます。箱に詰めて出来上がりです。

