

きゅうしよく  
給食だより

令和2年度(2020年度)

# いただきます 12月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

## なにわの伝統野菜

先月、牛すきの日に、高山ごぼうが入っていました。今月も、給食に「高山ごぼうの土佐煮」が出る予定です。3年生では、社会科で高山ごぼうの学習もしていますね。

3月には、「高山真菜」を使ったすまし汁を出す予定です。「高山ごぼう」と「高山真菜」は、どちらも「なにわの伝統野菜」という歴史のある野菜ですよ。

① 茨城市



三島独活  
(みしまうど)

② 摂津市



鳥飼茄子  
(とりかいなす)

③ 吹田市



吹田慈姑  
(すいたくわい)

④ 高槻市



服部越瓜  
(はっとりしろり)

⑤ 羽曳野市



碓井豌豆  
(うすいえんどう)

⑥ 岸和田市、貝塚市、泉佐野市、  
泉南市、田尻町



泉州黄玉葱  
(せんしゅうきたまねぎ)

⑦ 大阪市・守口市



守口大根  
(もりぐちだいこん)

⑧ 大阪市



難波葱  
(なんばねぎ)



金時人参  
(きんときにんじん)



毛馬胡瓜  
(けまきゅうり)



玉造黒門超瓜  
(たまつくりくろもんしろり)



芽紫蘇  
(めじそ)



大阪しろな  
(おおさかしろな)



天王寺蕪  
(てんのうじかぶら)



田辺大根  
(たなべだいこん)



勝間南瓜  
(かつまなんきん)

⑨ 豊能町



高山牛蒡  
(たかやまごぼう)

香りがよく、やわらかいのが特徴。ふつうのごぼうよりも、太くて長い。



高山真菜  
(たかやままな)

くきの部分がやわらかく、甘味がある。ごぼうも真菜も江戸時代から栽培されているそうですよ。

大阪府

どこが何市か知っていますか?



## なにわの伝統野菜

なにわの伝統野菜とは、この条件がそろった野菜のことです。

- ・だいたい100年前から大阪で育てられてきた野菜である
- ・苗や種が大阪独自の品目・品種である
- ・大阪府内で育てられている野菜である

いまは、全部で18種類ありますよ。

### <12月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

#### 鶏団子

鶏肉、玉ねぎ、長ねぎ、パン粉、しょうゆ、食塩、しょうが、こしょう、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄 (アレルギー: 鶏肉、小麦、大豆)

#### チキンハム

鶏肉、でん粉、発酵調味料、食塩、砂糖、香辛料、水

#### ハンバーグ

鶏肉、植物性たん白、たまねぎ、豚脂、豚肉、乾燥マッシュポテト、ワイン、植物油、水、砂糖、トマトケチャップ、食塩、香辛料、炭酸カルシウム、着色料、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄

#### ダイスゼリー(ぶどう味)

ぶどう果汁(還元)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖、水、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、香料、クエン酸鉄ナトリウム、着色料

#### デミグラスソース

ブラウンルー(小麦粉、ラード)、トマトペースト、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆油)、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉、食塩、香辛料、水

#### クロワッサン

小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イーストフード、食塩、折込マーガリン

#### ノンエッグマヨネーズ

食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物、水

## 6年生リクエストメニュー

今年も、6年生を対象に、卒業までにもう一度食べたいメニューを募集しました。3月までにできる限り反映させていきたいと思っています。