



月	火	水	木	金
				1日 牛肉とわかめの韓国風スープ ピビンバ 今日のピビンバには、ごま油が使われています。ごま油の歴史は古く、油を採取するために使われた最初の植物であると言われていいます。古代エジプトではミイラの保存に、はちみつとごま油を混ぜた液体を使ったり、美容のために使われていたそうです。日本では、仏教とともに広められ、江戸時代には生産がさかんにになりました。
				4日 振替休日 5日 のっぺい汁 ひじきのいため煮 のっぺい汁は、地域によって呼び名や食材が少し違いますが、全国各地に昔から伝わっている料理です。季節の野菜などをたくさん使い、とろみをつけて仕上げるのが特徴です。新潟県では、さといもで自然なとろみをつけることもありますが、他の地域では片栗粉や葛粉などを使います。大なべでたくさん作り、集会やお祭りなどで食べられることもあるそうです。
11日 吉野汁 さんまの銀紙焼き みなさんは、さんま漁がどのように行われるか知っていますか？さんま漁は夜に行います。さんまは光に集まる習性があるため、海に向かって強い光を当てると、さんまが船のまわりに集まってきます。それをそのまま網ですくい上げます。今日は、漁師さんがとってくれたさんまを銀紙焼きにしました。	12日 春雨スープ 鶏肉のから揚げ 春雨は、緑豆やじゃがいも、さつまいもなどからとったでんぷんを原料として作られます。今日のようにスープに使うだけでなく、いため物や春巻の具などさまざまな料理に使われます。発祥は中国ですが、アジアで広く使われており、さまざまな名前と呼ばれています。日本では、半透明の糸のような見た目が、春にしとしと降る雨に似ていることから名づけられたそうです。	13日 愛知が香る団子汁 三河赤鶏のチキンカツ 今日は「愛知の旬を食べる学校給食の日」です。愛知が香る団子汁には、愛知県産のれんこんとアカモクを使った団子が入っています。三河赤鶏のチキンカツは、愛知県三河地方の、美しい自然に囲まれた環境で時間をかけて育てられた三河赤鶏を使ったカツです。今日は、甘みそをかけていただきます。	14日 ホワイトシチュー チーズバーガー スープやシチューなどに欠かせない野菜と言えばたまねぎです。辛味、甘味、うま味がそろい「西洋のかつお節」と言われることもあります。今日のホワイトシチューにも使われています。たまねぎを切ると涙が出るがありますが、この涙を出させる成分には体の疲れを取る働きがあります。	15日 中華飯 春巻 今日の中中華飯には、うずら卵が入っています。うずらは古くから世界各地に生息しており、古代エジプトの壁画にも残されています。日本でも、古事記や万葉集に記述されており、江戸時代には鳴き声を楽しむために飼育されていたそうです。愛知県豊橋市は全国一のうずら卵の生産量を誇ります。
18日 豚汁 さげの塩焼き 今日の豚汁にはごぼうが入っています。ごぼうの切り方にはいくつかありますが、今日の豚汁は「ささがき」という切り方をしています。これは、ごぼうを回しながら細くけずっていく方法です。給食では、野菜の切り方を料理に合わせて変えているので、毎日の給食で野菜の切り方にも注目してみてください。	19日 鶏団子汁 とびうおバーグフライ とびうおは、脂肪分が少なくたんぱくな味で塩焼きやフライなどで食べられます。敵から逃れたり、船などに驚いた時に水上に飛び出し、ひれを広げて飛ぶことから、とびうおと呼ばれるようになりました。九州や日本海側では「あご」の別名と呼ばれ、「あごだし」としてだしの材料に利用されることもあります。	20日 秋の味覚汁 キャベツ入りつくね 今日の秋の味覚汁には、今が旬のさつまいもが入っています。みなさんは、さつまいもの花がどんな形か知っていますか？実は、さつまいもはあさがおの仲間ですが、日本では気候の条件により、沖縄を除いて花が咲くことはめったにありません。花はあさがおを小さくしたような形で薄いピンク色をしているものがほとんどです。	21日 中華スープ 焼肉丼 今日の中中華スープと焼肉丼には、にんじんが入っています。にんじんは緑黄色野菜で、カロテンという栄養素を多く含みます。カロテンには、皮膚や粘膜を強くする働きがあり、風邪を引きやすい季節には特に積極的にとりたい野菜のひとつです。また、温かみのあるオレンジ色は料理にいろどりを添え、食欲を増進効果があると言われています。	22日 五目あんかけうどん さつまいもコロケ コロケの起源は、フランス料理の「クロケット」が明治時代に日本に伝わり、材料や作り方が変化したものという説があります。大正時代にはビーフステーキよりも高価だったこともあったそうですが、今では家庭で気軽に食べられる料理になりました。今日は、じゃがいもではなくさつまいもを使った甘みのあるコロケです。
25日 スタミナ汁 さけのきのこあんかけ 今日のスタミナ汁にはにんにくが使われています。にんにくは、古代エジプトでは薬として、古代ギリシャでは香辛料としても利用されていたそうです。また、古代ローマでは労働者や兵士に食料として与えられていたと言われています。日本へも古くから伝わっていましたが、当初は薬として使われ、料理に使われることはほとんどなかったそうです。	26日 シャキシャキれんこんキーマカレー フルーツクリームヨーグルト れんこんは、湿った土地を好み、水害に強い作物です。愛知県豊西市の土壌は、れんこん栽培に適しており、昔から生産がさかんです。現在はハウスでも栽培されるため、ほぼ1年中出荷されます。今日は、キーマカレーにれんこんを入れました。いつものキーマカレーとは違う、シャキシャキした食感を楽しんでください。	27日 湯葉のすまし汁 肉団子 みなさんは湯葉が何から作られているか知っていますか？湯葉は大豆から作られています。大豆から作られる豆乳を温めると、表面にうすい膜ができます。それを竹ぐしなどで引き上げたものが生湯葉で、生湯葉を乾燥させたものが干し湯葉です。古くから京都府や栃木県の日光などで製造されています。	28日 茶わん蒸しスープ 手巻きご飯 (いかスティック) 今日の茶わん蒸しスープには、みつばが入っています。みつばのさわやかな香りには食欲増進のほか、気持ちを落ち着かせる作用があります。中国や日本などでは古くから野生種を食用としてきました。日本で栽培の記録が残っているのは、江戸時代以降です。愛知県では特に、尾張南部で水耕栽培がさかんです。	29日 ペンネのナポリタン コーンフライ 今日のペンネのナポリタンには、トマトケチャップとトマトピューレが入っています。トマトには生で食べる生食用と、ケチャップなどの原料になる加工用があります。生食用は、露地やハウスで栽培され、年中収穫できます。加工用は旬である夏に露地で栽培され、完熟の状態収穫します。そのため、完熟前に収穫される生食用と比べて栄養が豊富に含まれています。

この記事は、諸説ある一例をとりあげたものです。

