

がつ
1月

ちょうりじょう 調理場だより



とよはし せいふがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう とよはししやくしよのうきょうきかくか
豊橋市西部学校給食共同調理場・豊橋市役所農業企画課

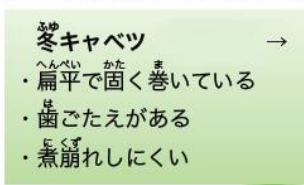


とよはし のうさんぶつ
豊橋の農産物

キャベツ



はる
←春キャベツ
・葉が柔らかい
・丸っこくて、甘い
・サラダなど生食が人気



ふゆ
→冬キャベツ
・扁平で固く巻いている
・歯ごたえがある
・煮崩れにくい



がつ きゅうしょく で
1月の給食に出
るキャベツはすべ
とよはしさん
で豊橋産なのよ。



あいちけん
愛知県はキャベツの生産が全国トップクラス！

とよはし ぜんこくゆうすう いちだいさんち
豊橋は全国有数の一大産地

キャベツの生産が全国トップクラスをほこる愛知県で、大部分を占めるのが豊橋や田原の地域です。種を8月にまき、収穫は10～5月の半年間と長く、安定した出荷のために、種類によって収穫時期をずらすなどの工夫がされています。

ちが わ はる ふゆ
違いが分かるかな？春キャベツと冬キャベツ

豊橋で作っているキャベツは、大きく冬キャベツと春キャベツに分けられます。違いは収穫時期ではなく品種の違いです。

だから大人気！豊橋産キャベツの魅力

年間通じて暖かく、たくさんの太陽を浴びた豊橋産キャベツはギュッと締まりがよく、甘くてみずみずしいのが特徴です。そのおいしさはもちろん、品質が良いため全国から大人気です。

がつ か 1月24日から30日までは、
ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間です！

がつ にち きゅうしょく とよはしし
1月26日の給食に、豊橋市の
きょうとりょうり でんがく どうじょう
郷土料理「なめしと田楽」が登場します

なめしは、だいこんの葉をゆでて細かくきざみ、塩で味付けしたものです。豊橋市では、昔からだいこんの栽培が盛んで、捨てるのがもったいないと、大根の葉を利用していました。田楽は、豆腐を串にさして焼き、甘みそをかけたものです。田楽法師という人が、「田楽」という踊りを踊る姿に似ていることが名前の由来となったそうです。



こんげつ ちょうりいん 今月の調理員さん



せいふちょうりじょう
西部調理場

なかの
中野さん

さむ
寒さがきびしくなってきました。
かぜをひかないように、給食をもりもり
た からだ
食べて体をあたためてくださいね。