



愛知県は農業がとても盛んであるため、毎日の給食では、愛知県産の食品が多く取り入れられています。今月は、給食から魅力ある愛知県の良さを再確認してほしい、という思いから「愛知のじまん発見！献立」を実施します。私たちの地元の食品を知り、愛知県の魅力を再発見しましょう。

「愛知のじまん発見！献立」

愛知県産の食品数
16/22



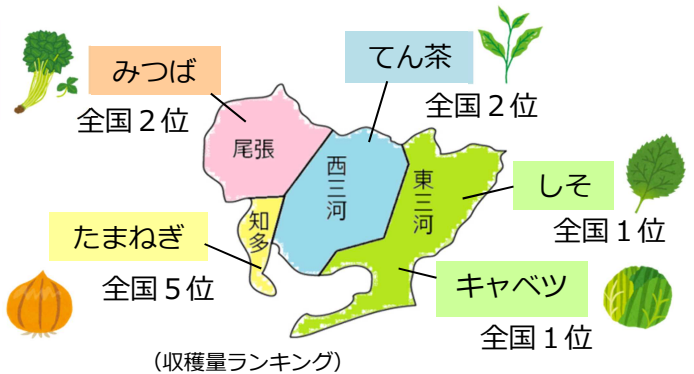
献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・具だくさんみそ汁
- ・手作りお茶かき揚げ
- ・ゆかり和え



じまん②

愛知県内全域で採れた食品を使用。
全国トップクラスの収穫量です！



じまん①

愛知県の農産物・野菜の産出額
全国第8位！（平成27年）

農林水産省「平成27年産産業所得統計」より

大人気！「手づくりお茶かき揚げ」の秘密



地産地食

豊田市産の「てん茶」を使っています。

豊田市茶業組合のみなさん



▲ 豊田市の茶畑で茶摘みをする様子
摘んだ茶葉の重さを量っている様子▶

「安心・安全」な
お茶作りをしています

豊田市は、西尾市に次ぎ、県内で
2番目に多い生産量を誇ります。

平成27年 豊田市産業部農政課より



給食では、豊田市産のお茶を加工した
「抹茶ふりかけ」や「抹茶プリン」も登場します♪

思いが つまっています。



約7000人分を
手作りしています。

かき揚げ大すき！
作ってくれて
ありがとう！



かき揚げのレシピを紹介するまる！



【材料】（1人分）

- | | |
|------------|-----------|
| ・たまねぎ 30g | ・昆布茶 0.1g |
| ・にんじん 10g | ・てん茶 0.2g |
| ・みつば 12g | ・小麦粉 10g |
| ・さくらえび 12g | ・水 5g |
| | ・揚げ油 |

【作り方】

- ①材料を切る。
たまねぎは3ミリのうす切り、にんじんは3ミリの細切り、みつばは長さ2センチに切る。
- ②たまねぎ、にんじん、みつば、さくらえびをてん茶とあわせる。
- ③②に、小麦粉と昆布茶をよく混ぜ、水を加える。
- ④形を整え、150℃の油で揚げる。