



令和 4年 1月 21日
尾道市立向東小学校
No. 9

☆給食委員会の発表☆

chromebookを
使って☆



1/19(水)のロングタイムに給食委員会の発表をしました。その中で、給食クイズやしおり配布を実施しましたのでご紹介します。ぜひご家庭でもクイズに挑戦してみてください☆

1.クイズ



第1問

尾道の生産量が全国一位の果物は何でしょう？

- ① みかん
- ② ネーブル
- ③ はっさく

第2問

給食で一年を通して向東産を使用している野菜は何でしょう？

- ① にんじん
- ② ねぎ
- ③ しょうが

第3問

「わけぎ」を使った尾道の郷土料理は何でしょう？

- ① つつきなます
- ② 長寿あえ
- ③ がじつあえ

2.しおり配布



答えは裏にあります！

向東っ子元気チャレンジで金賞に輝いた児童160名に給食委員会がしおりを届けました。食育キャラクターの「せいか」と「もぐ」がプリントされたかわいいしおりです。昨年連続でゲットできた児童の中には、歴代のしおりを大切に保管してくれている児童もいました。金賞受賞おめでとう！



クイズの答え

第1問

尾道の生産量が全国一位の果物は何でしょう？

- ① みかん
- ② ネーブル
- ③ はっさく



ネーブル

第2問

給食で一年を通して向東産を使用している野菜は何でしょう？

- ① にんじん
- ② ねぎ
- ③ しょうが



しょうが

第3問

「わけぎ」を使った尾道の郷土料理は何でしょう？

- ① つつきなます
- ② 長寿あえ
- ③ がじつあえ



長寿あえ

尾道の生産量が全国一位の食べ物



わけぎ

球根を株分けして栽培するため、子孫繁栄の縁起物としてひな祭りに食べられています。



レモン

安心安全で高品質な国産レモンは全国的に人気です。最近では多くの加工品も登場しています。



ネーブル

尾道市は様々な柑橘が栽培されていますが、その中でネーブルが全国一位です。

スーパー食材「しょうが」



薬味や香辛料としてよく登場するしょうがですが、新陳代謝の促進や殺菌作用など効能も様々です。給食でも色々な料理で使用しています。

1月の給食でしょうがを使用している料理

- そぼろごはん
- 厚揚げのコロコロマーボー
- 鶏肉とレバーのケチャップがらめ
- さばのしょうが焼き
- おのみちっ子カレー

尾道の郷土料理



つつきなます

因島の郷土料理で、だいたい果汁が入っているのが特徴です。つついて混ぜることからこの名前がついたと言われています。



長寿あえ

長生きの方が多かった向島町立花地区で昔から食べられていました。わけぎ・わかめ・しらす干し等を酢みそであえてあります。



がじつあえ

ほうれん草と穴子を使ったあえ物です。お正月やお祝いごとのおもてなしにかかせない料理です。