

もぐもぐ食育通信

(教室で活用してください)



10月号

10月18日 もぐもぐ食育デー

【ポスターをはりましょう】

はん りゅう
ご飯 牛乳
にくだんご
あいちの肉団子
やさい
野菜のじゃこ和え
ひきずり

こんだてメモ

にくだんご あいちけんさん とりにく ぶたにく だいず はい
肉団子には、愛知県産の鶏肉、豚肉、大豆、れんこんが入っています。
じゃこ和えには、知多市でとれた小松菜、愛知県でとれたキャベツが入
っています。

あいちけん きょうどりょうり
ひきずりは、愛知県の郷土料理です。
じもと た もの かんしゃ た
地元でとれた食べ物に感謝して食べましょう。

あいちけん きょうどりょうり 愛知県の郷土料理 ひきずり



なごや
名古屋ではすき焼きのことを
「ひきずり」と呼びます。すき焼
きには牛肉を使うのが一般的
ですが、愛知県では名古屋コー
チンなどのにわたりの飼育がさ
かんなため、ひきずりにも鶏肉
が使われています。

〈名前の由来〉

すき焼き鍋の上で肉をひきずるようにして食べたことが由来して
います。毎年大みそかにはひきずりを食べて、その年のうちに年末ま
でひきずってきた悪いものを、片づけてから新年を迎えるという
習慣がありました。