

# ワンタム

1月



津島市教職員会  
栄養教諭・学校栄養職員部会

愛知県の野菜産出量は全国何位か知っていますか？正解は第8位（2019年）です。農業がとても盛んに行われているのですね。海部地区でも多くの野菜が作られていて、古くから伝わる『あいちの伝統野菜』もたくさんあります。

## わたしが住む海部地区では、どんな野菜が作られているの？

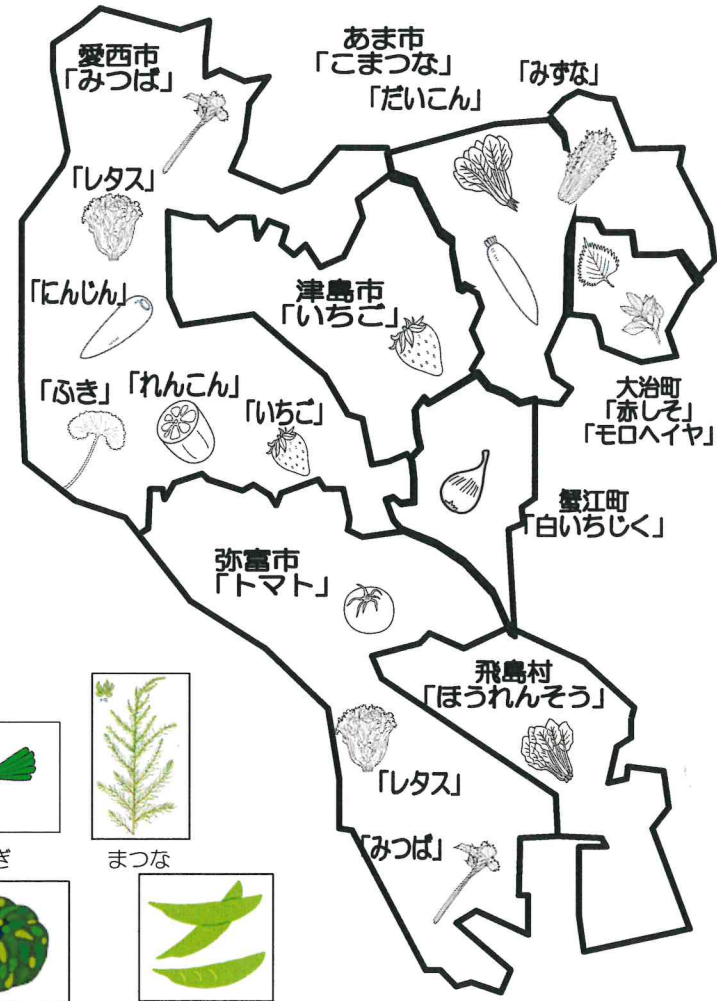
海部地区には、津島市・愛西市・あま市・大治町・蟹江町・弥富市・飛鳥村が入ります。では、どの市町村でどんな野菜が作られているのでしょうか？

**★「あいちの伝統野菜」**

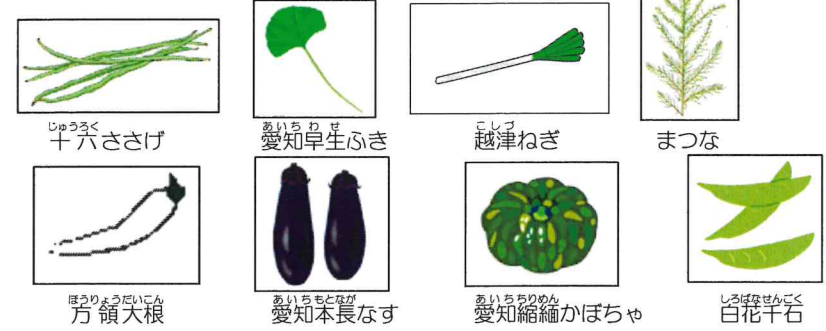
昔は盛んに作られていたのに、残念ながら現在はあまり作られなくなっている野菜があります。その伝統的な野菜を守ろうとして「あいちの伝統野菜」35品種が決められました。

**4つの定義**

- 50年前から作られていたもの
- 地名・人名など愛知県に由来しているもの
- 今でも種や苗があるもの
- 今でも生産物が手に入るもの



### ★海部地区でとれる『あいちの伝統野菜』



★どこで作られているか、お子さんと一緒に調べてみるのも面白いですね。

# 給食レシピ紹介

## れんこんサラダ

★材料（4人分）

れんこん	小さめの1節	
酢	小さじ1	
豆苗	1パック	
ツナ缶	1/2缶	
A	マヨネーズ	大さじ1
	薄口しょうゆ	大さじ1
	砂糖	大さじ1/2
	塩・こしょう	少々



★作り方

- れんこんは薄くいちょう切り、豆苗は2cm位に切る。
- ツナ缶は油を切っておく。
- 酢を入れてお湯を沸かし、れんこんをゆでて冷ます。
- お湯を沸かし、豆苗をゆでて冷まし、水気を切る。
- Aの調味料を合わせて、ドレッシングを作る。
- ②のツナと、③、④のゆでた野菜と、⑤のドレッシングで和えて、完成。

# Eat イングリッシュ

今月は給食に関する単語を紹介します。

<b>school lunch</b> スクォール ランチ 給食	<b>milk</b> ミルク 牛乳	<b>rice ball</b> ウライス ポール おにぎり	<b>barley tea</b> バーリー ティー 麦茶
--	--------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------