



\*おうちの方といっしょに読みましょう。

## 郷土のことを知ろう！あいち愛検定

みなさんは、愛知県の食べ物や、郷土料理についてどれくらい知っていますか？  
みなさんが住んでいる愛知県のことをもっと知って、**あいち愛**を深めましょう。

①ひきずりとはどんな料理？



- ア とり肉が入ったすき焼き
- イ ひき肉で作った肉団子鍋
- ウ 唐辛子が入った辛い鍋

②かきまわしとはどんな料理？



- ア ごはんと煮込んだ具をまぜたもの
- イ ごはんにみそ汁をかけたもの
- ウ たくさんの野菜をまぜた和え物

③愛知県のシンボルの魚はどれ？

- ア うなぎ
- イ くるまえばい
- ウ しらす

④愛知県が生産量1位の果物は？

- ア かき
- イ いちじく
- ウ いちご

⑤愛知県で日本一とれる貝は？

- ア しじみ
- イ さざえ
- ウ あさり

⑥「あいちの伝統野菜」はどれ？



- ア 祖父江ぎんなん
- イ 平和みつば
- ウ 治郎丸ほうれん草

⑦愛知県が生産量1位の野菜は？

- ア れんこん
- イ ブロッコリー
- ウ 大葉

⑧八丁みその名前の由来は？



- ア お城から八丁離れた場所で作ったから
- イ 八兆個の大豆を使って作ったから
- ウ 岡崎八丁という名前の人が作ったから

⑨おにまんじゅうはどんなお菓子？



- ア さつまいも、小麦粉、砂糖などで作る菓子
- イ 鬼の形のまんじゅう
- ウ もちをあんこで包んだ菓子

⑩愛知県で日本一たくさん飼育している家畜は？

- ア にわとり
- イ うずら
- ウ ぶた

### 9問以上正解 名人級

あいち愛にあふれていますね。これからも地元の食材や料理をおいしくいただきます。

### 6~8問正解 上級

もう少し、愛知県について調べてみましょう。きっと素敵な発見がありますよ。

### 5問以下正解 中級

愛知県について知らないことが多いですね。愛知のいいところをたくさん探しましょう。

## 1月24日から30日は 全国学校給食週間です。



学校給食は明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、弁当を持って来ることができない子どもたちのために始まりました。

しかし、昭和18年頃になると戦争がはげしくなり、食料が不足したため給食が中止になりました。

昭和20年8月に戦争が終わり、世の中が落ち着いた昭和21年から学校給食が再び始まりました。これを記念して1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。



### ◆◆稲沢市の農産物を使用した給食◆◆

1月30日(水)は、稲沢市で収穫された野菜が給食に登場します。  
『ひきずり』の**白菜・にんじん** 『甘酢和え』の**キャベツ**



#### 白菜 (長岡地区産)

白菜には、ビタミンCが多くふくまれるため、かぜの予防や免疫力のアップにとっても効果があります。



#### にんじん (牧川地区産)

にんじんに多くふくまれるカロテンは、免疫力を高めたり、皮膚や粘膜を強くしたりする効果があります。



#### キャベツ (牧川地区産)

キャベツに多くふくまれるビタミンUは、胃腸の粘膜を修復して胃腸の健康を守る働きがあります。



### 作ってみよう！給食レシピ ~かきまわし~

#### 材料 (4人分)

- ・鶏肉 100g
- ・油揚げ 1枚
- ・糸こんにゃく 1/3袋
- ・にんじん 1/4本
- ・ごぼう 1/2本
- ・干し椎茸 2枚
- ・油 小さじ1/3 (椎茸の戻し汁を水として使用してもよい)
- ・砂糖 大さじ1
- ・和風だしの素 小さじ1/2
- ・濃口しょうゆ 小さじ4
- ・本みりん 小さじ1/4
- ・水 小さじ4
- ・米 2合

#### 作り方

- ① 米は少し硬めに炊いておく。
- ② 鶏肉は小さめの一口大に切り、油揚げは油抜きし短冊切り、糸こんにゃくはカットし茹でておく。ごぼうはささがきにし、水にさらす。にんじんは短冊切り、干し椎茸は水で戻し短冊切りにする。
- ③ 熱した鍋に油をひき、鶏肉をいためる。こんにゃく、ごぼう、にんじん、干し椎茸を加えてさらにいためる。
- ④ 水を入れ、ひと煮立ちしたら油揚げを加える。
- ⑤ 和風だしの素、砂糖、みりんを入れて煮る。
- ⑥ しょうゆを加えてさらに煮る。
- ⑦ 出来上がった具を汁ごとご飯と混ぜる。

尾張地方の郷土料理です。冷めてもおいしいので、お弁当にもピッタリです。



