

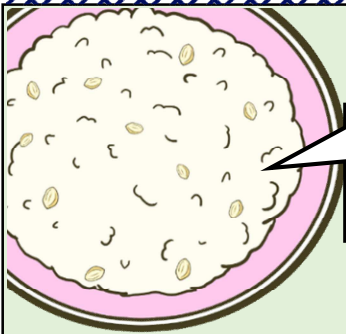
みんなで食べよう!! 家康公メニュー

令和7年1月 岡崎市教育委員会

もっと家康公“ど”まんなかプロジェクト 令和6年度「家康公メニュー」第2弾!

西暦1543年1月31日(旧暦1542年12月26日)は徳川家康公の誕生日です。それにちなんで給食では「家康公メニュー(第2弾)」を提供します。家康公が好んで食べていた食材やゆかりのある食材を使った給食です。

みな皆もっさり食べて健康なからだづく体作りや。

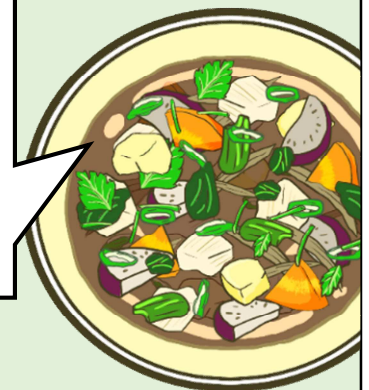


むぎ 麦ごはん

麦ごはんは、ビタミンや無機質が豊富です。家康公は、健康に過ごすために麦ごはんを好んで食べていたそうです。

さんこん ごさい しる 三根五菜みそ汁

季節の食材と八丁みそを使った栄養たっぷりのみそ汁です。今日は、にんじん・かぶ・ごぼうの「根を食べる野菜」3種類と白菜・なす・大根葉・ねぎ・三つ葉の「葉を食べる野菜」5種類を使っています。家康公は、赤みそや八丁みそなどの大豆から作られる豆みそを好んで食べていたといわれています。今回のにんじんは、岡崎市合歓木町(六ツ美中学校区)で有機栽培されたにんじんを使用しています。

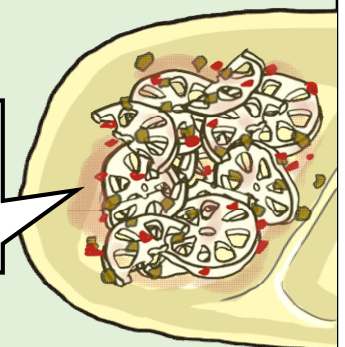


にく や とり肉のみそ焼き

とり肉を岡崎市で作られた八丁みそに漬け込んで焼いた料理です。家康公の魂を受け継ぐ岡崎っ子みなさんは、これで元気もりもりですね!

うめ あ れんこんの梅おかか和え

家康公が好んで食べていたという静岡県の特産品である「麻機れんこん」と静岡県の駿府城で家康公が自ら植樹して育てた梅の木をイメージした料理です。れんこんの食感や梅の風味を感じてみてください。



まっちゃ 抹茶プリン

家康公は、お客さんを招いて抹茶を。楽しむ茶会をよく行っていたそうです。給食では、抹茶プリンで楽しみましょう。

